



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PANCARLI KEBAP

600 gram dana kuşbaşı
12 adet arpacık soğan
2 adet orta boy pancar
30 adet kuru erik
4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tuz

Öncelikle pancarları temizleyip iri küpler halinde dilimleyin.
Sıvıyağda bir kavurduktan sonra etleri ilave edin.
Ardından kabukları soyulmuş arpacık soğanı ve erikleri de ekleyerek kısık ateşte pişirmeye bırakın.
Etler yumuşayınca ve suyunu çekince karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın ve altını kapatın.
Servis edebilirsiniz.

