



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATATESLİ KEBAP

Malzemeler:

250 gram bonfile et
250 gram mantar
2 adet domates
4-5 adet sivri biber
1 adet soğan
2 yemek kaşığı tereyağı
3 adet patates
50 gram kaşar peyniri
Yeteri kadar tuz karabiber kekik
2 yemek kaşığı ketçap

Hazırlanışı:

Bonfilelik eti jülyen şekilde kesin. Tereyağını tencerede kızdırıp eti kavurun. Üzerine ince doğranmış soğanı ekleyin. Mantarları dilimleyip katın. Kavrulunca doğranmış biber ve domatesi ekleyin. Tuz, karabiber, kekik ve az su ekleyip etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Karışımı fırın kabına yerleştirin. Patatesleri soyup rendeleyin. Kaşar peynirini de rendeleyip tuz ve kekikle ketapa karıştırın. Eti malzemenin üzerine yayın. Orta ısıllı fırında pürelili kaşarların üzeri kızarana kadar pişirip sıcak servis yapın.