



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ KEYİF KEBABİ

1 kg patates
1 kg kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Patatesler soyulur, uzun doğranır, sıvıyağda kızartılır. Servis tabağına muntazam bir şekilde yerleştirilir. Başka bir tencereye et konur, ateşe yerleştirilir, 3 dakika sonra tereyağı eklenir. Pembeleşene kadar kavrulur. İnce doğranmış soğan eklenir, şeffaflaşınca salça, tuz ve karabiber eklenir. 1 çay bardağı kadar su eklenir. 10 dakika sonra ateşten alınır. Etli karışım kızaran patateslerin üzerine dökülür, 180 derece sıcak fırına verilir, 10 dakika sonra alınır.