



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜRELİ KEBAP

Malzemeler:

200 gr. kuşbaşı kuzu eti

1 soğan

2 diş sarımsak

1 havuç

3 yeşil biber

1 domates

1 kaşık un

1 kaşık salça

Püre için:

1 su bardağı süt

4 patates

1 kaşık margarin

Tuz

Yapılışı:

Önce yağda etler haşlanır. Pişmeye yakın soğan ve sarımsak eklenir, birlikte sotelenir. Un eklenerek kavrulur. Salça ilave edilir. Ardından biber ve domates eklenerek, suyu ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Bu arada patates püresi hazırlanır. Patatesler soyulup, doğranır ve suda pişinceye kadar kaynatılır. Pişen patatesler soğumadan hemen ezilir. Margarin patatese ilave edilir ve yedirilir. Ardından aynı şekilde süt ilave olunur ve yedirene kadar ocak üstünde kavrulur. Tuzu eklenir. Servis tabağına püre konulup, ortası açılır. Ortasına kebab konur, servis yapılır.