



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÜRELİ KEBAP

1 kilo kuşbaşı doğranmış et  
2 soğan  
1 domates  
1 kilo patates  
125 gr. margarin  
1 bardak süt  
Yarım limon suyu  
Biraz tuz ve karabiber.

İnce kıyılmış soğanı bir tencere içinde yağ ile iki dakika kavurun. Yıkanan eti katın. 3-4 dakika kavurduktan sonra bir bardak sıcak su, iki domates suyu ve yarım limon suyu ilâve edin. Hafif ateşte et iyice yumuşayınca kadar pişirin. Bu arada bol suda haşlanarak pişen patateslerin suyunu süzün. Biraz ılınca kabuklarını soyun. Çok hafif ateş üstüne oturtulan tencerede ezip püre haline getirin. Yağı ve sütü ilâve edin. Hepsini halloluncaya kadar karıştırın. Püreyi sıcak tabağa alın. Ortasına pişen kebabı koyun. Patateslerin üstüne önce kebabın suyundan gezdirerek dökün, sonra kıyılmış maydanoz serpin ve yemek soğumadan derhal servis yapın.