



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHTE KEBAP

- 2 adet kebabçı pidesi
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 3 adet patates
- 3 adet domates
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ve sarımsak çentilir ve sıvıyağda kavrulur. Soyulmuş ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler atılır. Bir kaç tur çevrilir, tuz ve rende domates ilave edilir, kapak kapatılır. Yaklaşık yarım saat pişirilir. Pideler küp küp doğranır, iki servis tabağına konur. Sahte kebab ateşten alındıktan 10 dakika sonra pidelerin üzerine bırakılır.