



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI ÇOBAN KEBABI

1 Kg. parça koyun eti,
5 patates,
2 kaşık sadeyağ,
yeteri kadar tuz,
20 arpacık soğan,
2 bardak sıcak su,
15 diş sarımsak,
1 demet dereotu.
1 kaşık salça,

Sadeyağ, parça koyun eti, arpacık soğanı ve sarımsağı yeteri kadar salçayla tencereye koyun. Tuzunu atın. Suyunu salıp çekinceye kadar kaynatın. Sonra doğramış patates, 2 bardak sıcak su katın. Ateşi kısip etler yumuşayınca kadar pişirin. Dereotu serpin. Servis tabağına aldıktan sonra biraz daha dereotuyla süsleyin.
