



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KEBAP

600 gr Kuzu kusbasi
45 gr margarin
100 gr Sogan
1 tatli kasigi Un
1 tatli kasigi Tuz
2.5 bardak Su
Baharat torbasi
100 gr Mantar
200 gr Havuç
300 gr Kereviz
300 gr Patates
200 gr Bezelye
1 tatli kasigi Kekik

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın.

Mantarların büyük olanlarını dörde, orta boy olanlarını ikiye kesin.

Saplarının uçlarını kesip, atın. Küçük mantarları, saplarının uç kısımlarını kesip attıktan sonra, bütün olarak bırakın.

Havucu kazıyın. Kereviz ve patatesin kabuklarını soyun. Her üç sebzeyi de iri zar biçimi doğrayın. Bezelyeyi ayıklayın.

Kereviz, bezelye, mantar ve havucu, içine biraz tuz atılmış bol suda haslayın. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alın. Sebzeleri bir süzgece aktarın. Sularını iyice süzdürün. Mantarı haslarken, kaba 1/2 limon ilave edin. Yağın üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yağ kızmaya başlayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sık sık karıştırarak, 3-4 dakika, patateslerin dışı sert bir kabuk bağlamaya başlayınca kadar kızartın. Patatesleri, yağın süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarın.

Aynı yağda -eger gerekirse biraz daha yağ ilave edebilirsiniz- hafifçe haslanmış kereviz, bezelye, mantar ve havucu da kızartın. Sebzeleri kızarttıktan sonra yağlarını süzdürüp, patateslerin bulunduğu kaba aktarın.

Kalan yağı, büyük bir tencerede, orta ateste eritin. Yağ kızmaya başlayınca, kusbasi doğranmış kuzu etini ilave edin.

Ateşi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.

Soganı tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pisirin.

Unu katin. Sık sık karıştırarak, birkaç dakika da unu kavurun.

Tuzunu koyup, karıştırın. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasım kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alıp, atın.

Baharat torbasını koyun.

Ateşi kisin. Tencerenin kapagini sıkıca örtün. Kebabi, ağır ateste 25-30 dakika, etler yumuşayınca kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisme süresini uzatın.