



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEHER KEBABI

yarım kilo dana kuşbaşı et
1 yemek kaşığı tereyağı
yarım çay bardağı sıvıyağ
2 adet soğan
2 adet domates
1.5 su bardağı sıcak su
1 adet orta boy patates
1 su bardağı bezelye
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabbier
1 çay kaşığı pulbiber

Kuşbaşı eti teflon tencereye koyun. Üzerine margarini, sıvı yağı, salçayı, ince doğranmış soğanı, kabuklu olarak küp doğranmış domatesleri ekleyin. Etler ve domatesler suyunu bırakacağı için suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirin. Yaklaşık yarım saat sürer. Küp doğranmış patatesleri ve bezelyeyi ekleyin. 1,5 su bardağı sıcak suyu, tuzu ve baharatları ekleyin. Bir kez karıştırın, tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte patatesler ve bezelyeler pişene kadar pişirin. Su miktarı tam ölçü verdiğim için su çok azaldığında pişmiş oluyorlar.