



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SIĞIR ETİNDEN TENCERE KEBAPLARI

İyi siğirin üç yaşını geçmiş olması, hayvanın çok sağlıklı ve besili olması gerekir. 1 kilo siğir etiyle yapılan tencere kebabları 3 saatte pişer, 3 litre su çeker. Siğir eti, kuzu etinden bir misli fazla salça ister. Siğir etiyle yapılan sebzeli kebablarda, et ile sebzelerin pişmesinin denk gelebilmesi için, eti 2-2,5 saat pişirdikten sonra sebzelerini ilâve etmek gerekir.
