



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR KEBABI

1 kg. kemiksiz siğir eti,
2 diş sarımsak,
1,5 çorba kaşığı sadeyağ,
1 ufak havuç,
1 soğan,
yarım çorba kaşığı domates ezmesi,
1 çorba kaşığı un,
2 kahve kaşığı kırmızı biber,

Eti ceviz büyüklüğünde doğrayın. Bunu yağla birlikte tencereye koyun, avucu, soğanı, sarmısağı ayıklayıp doğrayın ve ete ilâve edin. Tuzunu da attıktan sonra orta ısı ateşe tencereyi oturtun ve suyu buharlaşınca kadar arada bir karıştırarak kavurun. Sonra unu, domatesi ve biberi ilâve edin. Bir kaç dakika da bunlarla birlikte karıştırın ve üzerini örtecek kadar suyla kapatın ve tencerenin kapağını kapayarak hafif ateşte pişirin.