



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİVAS KEBABI

6 Adet domates
1000 Gr. Kuzu eti (Kemikli ve Kuşbaşı)
2 Adet patates
1 Diş sarımsak
1 Adet kuru soğan
1 Çorba Kaşığı salça
1 Kase maydonoz
7 Adet yeşil biber
5 Adet patlıcan
1 Tutam Karabiber, kekik, pul biber, kimyon
1 Tutam tuz
125 Gr Sana Klasik

Patlıcanlar alacalı soyulup iri iri küp şekilde doğranır. Tuzlu suya konulur. Biberler temizlenip yıkanır. Domatesler küp şeklinde doğranır. Kuru soğanı ince kıyalım. maydonozlar doğranır. Patatesleri iri küpler halinde doğrayalım. Eti 15 dakika bir tencerede pişirelim. Güveç içine sırasıyla kuru soğan, et, patlıcan, patates, sarımsak, maydonoz biber ve domatesi düzenli bir şekilde koyalım. tuzunu ve baharatını ekleyelim. 125 gr Sana klasiği üzerine doğrayalım. Malzemelerin üzerini aşana kadar salçalı suyu ekleyelim. Güvecimizin ağzını aliminyum folyo ile kaplayarak 140 derecelik fırında pişirelim.