



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TEKKE KEBABI

600 gr kuzu eti( but ya da koldan, kuşbaşı doğranmış)  
250 gr (17 çorba kaşığı) tereyağı  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 çorba kaşığı un  
10 su bardağı et suyu  
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ  
300 gr patates (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)  
300 gr havuç (kazmıp, kuşbaşı doğranmış)  
300 gr mantar (silinip, her biri ortadan 2'ye bölünmüş)  
1 çay kaşığı tuz 1 kahve kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kekik  
1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Büyük bir tencerenin 3/4'ünü suyla doldurup, harlı ateşe oturtarak kaynatınız. Su kaynayınca etleri koyup, 5-6 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, etleri bir süzgeçten süzerek (haşlanma suyunu atınız), bir kenarda soğumaya bırakınız. Etler soğuyunca ılık suyla yıkayıp, bir kenara bırakınız.

Tencereye yağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca süzülüp yıkanmış etleri ekleyip 7-8 dakika, bir delikli kepçeyle sık sık karıştırarak kavurunuz. Salçayı katıp, birkaç kez karıştırdıktan sonra unu ekleyiniz. Sık sık karıştırmaya devam ederek unu 5-6 dakika kavurduktan sonra, et suyunu ekleyip, kaynamaya bırakınız.

Bu arada orta boy bir tavaya rafine yağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca patatesleri koyup, arasıra çevirerek 5-6 dakika, her yanları hafifçe pembeleşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, kızarmış patatesleri bir delikli kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkarıp, yağlarını süzdürünüz.

Tenceredeki kebab orta ateşte 1 saat piştikten sonra, havuçları katınız. 15 dakika daha pişirip, kızarmış patatesleri, mantarı, tuzu, karabiberi ve kekiği ekleyerek, bir taşım kaynatıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Kebabı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp, üstüne dereotunu serptikten sonra, servis ediniz.