



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KEBABI

750 gr but eti (kuşbaşı)
4 adet iri patate
3 baş soğan
2 kaşık yağ
1 kaşık domates salçası veya 2 adet domates
tuz
karabiber

- 1- Eti kuşbaşı olarak doğrayınız.
- 2- Ete doğranmış soğanı, yağı bir tencereye koyunuz.
- 3- Orta hararetili ateşte soğanlar sararıncaya, ette kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
- 4- Sonra sulandırılmış salçayı veya kabuğu soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domates ilave edip tekrar 1-2 defa karıştırınız.
- 5- Etlerin üzerine çıkıncaya kadar su ilave edip orta hararetili ateşte pişiriniz.
- 6- Patatesleri koyup kuşbaşı doğrayınız.
- 7- Yağda hafif kızartınız.
- 8- Kebabın inmesine 20 dakika kala etleri üzerine koyup, 1-2 defa kaynatınız.
- 9- Servis tabağına döküp üzerlerine maydanoz serpip servis yapınız.

Not: Patatesler kızarmadan da konabilir. Suyu az gelip et pişmezse tekrar sıcak su konabilir.
