



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KEBABI

2 Orta boy domates veya salça
1 Tatlı kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
1/2 Kg. kuşbaşı et
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
2 Orta boy patates
1 Orta boy soğan

Tencereye et, yağ, ince doğranmış soğan ve domatesi koyup ateş üzerinde 5—10 dakika karıştırınız. 3 su bardağı kaynar su ilave edip hafif hararetli ısıda et yumuşayınca kadar pişiriniz. Patatesi fındık büyüklüğünde doğrayıp, tuzla birlikte ete ilave ederek on dakika daha pişiriniz.

Not : İsteğe göre tencere kebabına havuç ve taze soğanda ilave edilebilir.