



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KEBABI

MALZEME:

1 kilo koyun kuşbaşı
3 kaşık yağ
3 adet patates
2 adet soğan
500 gram iç bezelye
tuz
biber
salça

HAZIRLANIŞI:

Yağ bir tencereye konur, yıkanmış etler içine atılır ve et kendi suyunu çekene kadar pişirilir. Soğan ince didinir, tuzla beraber etin yanına konur ve kavrulur. Salça ilâve edilir. Et pembeleşince üstünü örtecek kadar kaynar su doldurulur. Ve orta hararettteki ateşte bir saat pişirilir. Tabağa alındıktan sonra, etrafına patates tava ve haşlanmış bezelye konur.