



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KEBABI

900 gram koyun eti ya da kuzu eti
400 gram sarı patates
80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
50 gram iç bezelye
1 - 2 bardak su
150 gram soğan (2 orta baş)
Tuz

1 Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı veya margarin ile kol ya da kürek tarafından kemikli olarak, kuşbaşı doğranmış 900 gram kuzu ya da koyun eti koyarak, etler suyunu salıp da tekrar çekip ve renkleri de iyice dönüncüye kadar arada bir karıştırmak suretiyle kavurmalı ve sonra kavrulmuş bu etlere, ince doğranmış 2 orta baş da soğan ilâve ederek, soğanlar hafifçe ölmüş bir hal alıncaya kadar yine arada bir karıştırmak suretiyle ortadan daha az kuvvetteki ateşte 8-10 dakika daha pişirmelidir.

2 Soğanlar ölüncü, bunlara; iki üç defada olmak üzere; pişirilen kuzu eti ise bir buçuk; koyun ise iki küçük bardak sıcak su ile yarım çorba kaşığı da tuz ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler pişmeye yüz tutar bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı bir ya da bir buçuk saat (kuzu bir, koyun bir buçuk saat) pişmeye bırakmalı, sonra bunlara soyulmuş ve dörde bölünmüş 400 gram sarı patates ile 50 gram da iç bezelye katarak pişirmekte devam etmeli, sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

Not: Konserve bezelye kullanıldığında; bezelyeleri, ancak et ineceğine yakın atmalıdır.
