



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KEBABI

600 gr Kuzu kusbasi
45 gr margarin
100 gr Sogan
1 tatli kasigi Tuz
1/2 tatli kasigi Karabiber
Baharat torbasi
2 bardak Domates suyu
250 gr Patates
125 gr Havuç

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın. Patatesin kabuklarını soyun. Havucu kazıyın. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi doğrayın. Bezelyeyi ayıklayın. Domates suyunu hazır almadıysanız, domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini temizledikten sonra sularını siki. Havuç ve bezelyeyi, içine biraz tuz atılmış bol suda haşlayın. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alın. Sebzeleri bir süzgece aktarın. Sularını iyice süzdürün. Yagın üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disı sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden baska bir kaba aktarin. Ayni yagda eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz hafifçe haslanmis havuç ve bezelyeyi de kizartin. Sebzeleri kizarttikten sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulunduğu kaba aktarin.

Kalan yagi, orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayınca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin. Atesi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin. Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karistirarak, birkaç dakika daha pisirin. Tuzunu ve biberini serpin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alıp, atin. Baharat torbasini ilave edin. Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sıra tencerenin kapagini açıp, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin. Tencere kebabini piser pismez, sıcak olarak servis edin.