



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KEBABI

1 kg. koyun eti
25 adet arpacık soğanı
1 kahve kaşığı yenibahar
1 kahve kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı kimyon
3 çorba kaşığı tereyağı
4 orta boy patates
2 çorba kaşığı salça
2,5 bardak su
tuz

Bütün malzemeyi karıştırıp bir tencereye koyun. Tencerenin ağzından 20-30 cm daha büyük kenarlı bir tepsiyi ya da sahanı tencerenin üzerine kapatın, sonra elinizle bastırarak tepsi alta tencere üste gelecek şekilde ters çevirin. Suyu tepsiye koyduktan sonra ateşe oturtun, 2 saat pişirin.