



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCERE KEBABI

5 adet orta boy patates
2 baş ince kıyılmış soğan
1/2 su bardağı rafine yağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 adet orta boy havuç (150 gr.)
1 tatlı kaşığı un
3 adet iri domates
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo kuşbaşı kuzu eti
5 su bardağı su

Sebzelerin hazırlanması:

- 1) Patatesleri hazırlayıp kızgın yağda 1 dakika kızarttıktan sonra bir tabağa çıkarıp bir kenara ayırınız.
- 2) Havucunu hazırlayıp 20 dakika haşlayıp süzdürünüz.
- 3) Domatesleri hazırlayıp bir kenara ayırınız.

Kebabın hazırlanması:

- 1) Yağı tencereye koyup kızdırınız. Etleri ilâve ettikten sonra, etler bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurup soğanını ilâve ediniz.
 - 2) Dakika daha kavurup salçasını ilave ederek 2 dakika daha kavurunuz ve unu ilave ederek iyice karıştırıp tuzunu ilave ediniz.
 - 3) Kaynarken üzerinde toplanan köpüğü atınız. Sonra tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte 1 saat pişiriniz.
 - 4) Üzerine havuçları, sonra patatesleri, sonra da domatesleri serpip ağır ağır 20 dakika daha pişirip, ateşten alınız ve servis yapınız.
-