



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE KEBABI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

750 gr. but eti (kuşbaşı)
4 adet iri patates
3 adet soğan
2 çorba kaşığı yağ
2 adet domates veya 1 kaşık domates salçası

Kuşbaşı olarak doğranmış eti, yağı ve doğranmış soğanı bir tencereye koyunuz. Orta hararetli ateşte soğanlar sararınca ve et bıraktığı suyunu çekene kadar kavurunuz. Kavurma işlemi tamamlanınca kabuğu soyulmuş ve doğranmış domatesleri ve sulandırılmış domates salçasını ilave edip bir iki defa daha karıştırınız. Etlerin üzerine çıkacak kadar su ilave edip orta hararetli ateşte pişiriniz. Patatesleri kuşbaşı doğrayıp yağda hafif kızartınız. Kebabın inmesine 20 dakika kala etlerin üzerine koyup, 1-2 defa kaynatınız. Suyu azaldıkça ilave ediniz. Etler ve patatesler pişince servis tabağına koyup üzerine maydanoz serpererek servis ediniz.