



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCEREDE ŞİŞ KEBAP (KARS)

Domatesler orta büyüklükte parçalara ayrılır. Biberler üç parçaya bölünür. Soğanların parçalanmamasına dikkat edilerek domatesler gibi doğranır. Daha sonra hazırladığımız malzemeyi ve kuş başı etleri aynen şiş kebab yapar gibi çöplere bir et bir sebze gelecek şekilde dizilir. Hazırladığımız şişleri bir büyük kaşık tereyağı koyduğumuz genişçe bir tencerede iyice esmerleşinceye kadar çevrilir. Bütün şişler hazır olduğunda başka bir tencereye bir yada büyüklerine göre iki domates rendelenir. Bir biber ufak ufak doğranır. Birazda yağ eklenerek sos hazırlanır. Sonra hazırlanan şişlerde tencereye koyularak yarım saat kısık ateşte pişirilir.

