



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU MISIRLI KAFKAS KEBABI

750 gram kuzu eti (kemiksiz)
2 adet soğan
2 adet domates
2 adet biber
1 bardak kaynamış mısır tanesi
10 adet ufak turşu
Yarım bardak ayçiçek yağı
Karabiber
Turşu tuzludur, ona göre tuz kullanın

Eteri ufak ufak doğrayıp tencereye koyup yağda 20 dakika kavurun. Az tuz katın. Soğanları doğrayıp ilave ettikten sonra 15 dakika daha kavurun. Domatesi, biberi katın ve 45 dakika hafif ateşte pişirin. Mısırı ilave edin. Turşuyu da doğrayıp ilave edin. Bir taşım kaynatıp altını söndürün.