



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEZİR KEBABI

Malzemeler:

250 gr kuşbaşı koyun eti
2 baş soğan
2 adet domates
3 kaşık tereyağı
2 adet havuç
1 bardak bezelye
2 bardak pirinç
3 bardak su
2 adet karanfil
tuz
karabiber.

Yapılışı:

Soğanlar yemeklik doğranır, iki kaşık tereyağı ile çevrilir, Etlere de soğanlara ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Küp doğranmış domatesler etlere katılarak sote edilir. Suyunu çekince sıcak su karanfil ve karabiber ilavesi ile iyice pişirilir. Havuçlar rendelenir 1 kaşık yağda çevrilir. İçine 3 bardak su bezelyeler ve tuz ilave edilir. Su kaynamaya başlayınca içine demlenmiş pirinçler atılır. Et, çukur bir kâseye koyularak, pirinçlerin ortasına ters çevrilerek yerleştirilir. Kısık ateşte ağzı kapalı olarak suyunu çekinceye kadar pişirilir. Demlenince servis yapılır.