



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YÖRÜK KEBABI

250 gram kuşbaşı kuzu eti,
1 adet domates,
1 adet soğan,
2 adet biber,
15 adet mantar,
1 su bardağı bezelye,
1 adet kabak,
tuz,
1 çay bardağı ayçiçek yağı,
1.5 su bardağı erişte,
1.5 su bardağı kaşar peyniri

Domates ve soğanı yemeklik doğrayın. Kuşbaşı etle birlikte, kısık ateşte 20 dakika pişirin. 2 adet biberi ve 1 adet kabağı küp biçiminde doğrayın. 15 adet mantarı ortadan ikiye kesin. Bezelyeleri de keleyip tencereye alın. Tuzunu ilave edin. Başka bir tencerenin içine 1 çay bardağı sıvı yağ dökün. Üzerine su ilave edin. Kaynayınca tuz serpin. 1 buçuk su bardağı erişteyi haşlayın. Tencereden alıp süzün. Erişteleri fırın tepsisine yayın. Üzerine sebzelerle sote ettiğiniz etleri yayın. En üste kaşar peyniri rendesini serpin. Sıcak servis yapın.
