



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÖRÜK KEBABI

1 kg kuşbaşı kemikli koyun eti
3 havuç (orta boy)
1/2 kahve fincanı konserve bezelye
2,5 bardak sıcak su
4 çorba kaşığı (silme) sadeyağ ya da margarin
300 gr hazır erişte
1 soğan (orta boy)

Yağı, rendelenmiş soğanı, eti bir tencereye koyarak orta ateşte saldıkları suyu çekinceye kadar yarım saat pişirin. Sonra tuz ve suyu ilâve edip tencerenin kapağını kapatın. Ortadan az ateşte aşağı yukarı bir saat pişirin. Sonra bezelyeyi, temizleyip doğradığınız havuçları da ilâve edin. Sebzeler iyice yumuşayıp pişinceye kadar 45 - 60 dakika pişirip indirin. Tuzlu suda haşlayıp süzdüğünüz makarnayla birlikte sıcak sıcak servis yapın.