



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YÖRÜK KEBABI

1 kg kuşbaşı kemikli koyun eti
3 adet orta boy havuç
Yarım kahve fincanı konserve bezelye
2.5 su bardağı sıcak su
4 Yemek kaşığı sana klasik
300 gr hazır erişte
1 adet orta boy soğan
Üzeri için: 1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Bir tencereye sana klasığı, rendelenmiş soğanı, eti koyup, orta ateşte saldıkları suyu çekinceye kadar pişirin. Sonra tuz ve suyu ilave edip, tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte aşağı yukarı 1 saat pişirin. Sonra bezelyeyi, temizleyip doğradığınız havuçları da ilave edin. Sebzeler iyice yumuşayıp, pişinceye kadar 45-60 dakika pişirip indirin. Tuzlu suda haşlayıp süzdüğünüz erişte ile birlikte üzerine rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirerek sıcak sıcak servis yapın.