



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

## BAHÇE KEBABI



750 gr. kubaı kuzu eti  
3 orba kaıı sıvıya  
1 Adet Patates  
1 Adet havuç  
15 Adet Mantar  
4 Adet yeil biber  
15 Adet arpacık soanı  
1 Tatlı kaıı un  
1 Tatlı kaıı tuz  
3 orba kaıı konserve bezelye  
1 Tatlı kaıı kekik

- # Ya ve et kavrulur, et pembeleince 1 kaık un ilave edilir, bir kaç dakika çevrilir.
- # zerine önce arpacık soanları, sonra orta büyüklükte doranmı havuç ve sivri biber eklenip 5 - 10 dakika orta atete piirilir.
- # Patates eklenir 5 dakika piirildikten sonra 3 su bardaı kaynar su konur.
- # En son konserve bezelye ve birkaç parçaya kesilmı mantar konur 10 dakika daha piirilir.
- # Ocaktan alınmadan hemen önce tuz ve kekik serpilir.
- # Tencerede kapaı kapalı olarak biraz dinlendirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır.

**Not:** Bu yemein özelliği mevcut malzemeler kullanılarak yapılmasıdır, mevsimine uygun her türlü sebze ile hazırlanabilir.