



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Garten Kebap

Bahçe Kebabi



750 g klein gewürfeltes Lammfleisch  
3 EL Öl  
1 Kartoffel  
1 Karotte  
15 Pilze  
4 grüne Paprika  
15 Schalotten  
1 Dessertlöffel Mehl  
1 Dessertlöffel Salz  
3 EL Erbsen  
1 Dessertlöffel Thymian

- # Öl und das Fleisch anbraten, wenn das Fleisch rosarot geworden ist dann 1 EL Mehl hinzufügen und ein paar Minuten unter umrühren braten.
- # Hierzu zuerst die Schalotten dann in mittelgroße Stücke geschnittene Karotten und Paprika hinzugeben und auf mittlerer Hitze etwa 5-10 Minuten köcheln lassen.
- # Kartoffel hinzugeben nach 5 minütigem kochen 3 Gläser kochendes Wasser hinzugeben.
- # Kurz bevor es vom Herd genommen wird Salz und Thymian einstreuen.
- # Mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
- # Warm servieren.

**Tipp:** Das Gericht kann je nach Jahreszeit mit unterschiedlichem Gemüse, das zu der Jahreszeit üblich und zu genüge vorhanden ist, zubereitet werden.