



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN KEBABI

Ümit Usta

1 kg. kuşbaşı koyun eti
3 adet kuru soğan
3 adet havuç
3 adet patates
3 adet domates
1 çay bardağı bezelye
1/2 paket margarin
Yeterince tuz, karabiber ve kekik

Kuşbaşı kestiğimiz etleri ve kuru soğanları, margarin yağında kavuralım.
Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri, etlere ilave edip biraz daha kavurduktan sonra etlerin üzerine çıkacak kadar sıcak su koyarak pişirelim.
Havuçları, patatesleri soyup kuşbaşı kestikten sonra etlerin pişmelerine yakın tuz ve karabiberle birlikte tencereye ilave edip hepsinin iyice pişmesini bekleyelim.
Tenceredeki etlerin ve sebzelerin tümü iyice piştiği zaman 1 tatlı kaşığı kadar kekik ve konserve bezelyeleri ilave ederek bir taşım daha kaynatıp sıcak sıcak servis yapalım.

Not: Bazı bölgelerde domatessiz olarak da yapılmaktadır.