



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARMAN KEBABI

Ayşe Tüter

1 paket kremalı mantar orbası
500 gr. kuşbaşı doğranmış dana veya kuzu eti
2 kabak rendesi veya 1 demet ince doğranmış ıspanak veya pazı
2 havuç
1 su bardağı kaşar rendesi
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 su bardağı mantar
1 su bardağı mısır
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
1 su bardağı et suyu

Eti bol su ile tencereye koyun ve haşlayın. Etler yumuşayınca ateşten alın. Süzüp bir fırın kabına koyun. Üzerine 1 paket mantar orbası dökün. İnce kıyılmış pazıyı, rendelenmiş havucu, mısırı, mantarı, karabiberi koyun. Harmanlayın, üzerine zeytinyağını ve et suyunu ilave edin. Kaşar peynirini serpin ve üzerini folyo ile örtün. 200 derecelik fırında 25 dakika pişirin, üzerine dereotu ve kırmızı biber serpererek servis yapın.