



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN KEBABI

- 1 kg kemiksiz kuzu eti
- 1 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 baş soğan
- 3 orta boy sivri biber
- 3 orta boy domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 5 diş sarımsak
- 2 defne yaprağı
- 1 ay kaşığı karabiber
- 1 ay kaşığı kekik
- 1 ay kaşığı nane
- 1 ay kaşığı tuz

Güvecin altına kuşbaşı doğranmış kuzu eti, üzerine ince doğranmış soğan, domates, sivri biber, sarımsak yerleştirilir. Zeytinyağı eklenir. 1 çay bardağı salçalı su üzerinden gezdirilerek dökülür. Baharatlar eklenip kapak kapatılır. 1 bardak undan elde edilen hamur, güveç hava almayacak şekilde kapağı çepeçevre sıvanır. Kısık ateşte iki saat pişirilir. Güveç kapama sıcak servis yapılır.