



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ORMAN KEBABI

Eyüp Sevinç

400 gr. kemiksiz kuzu eti
2 adet havuç
1 adet soğan
2 adet patates
1 adet domates
½ çay bardağı iç bezelye
½ demet dereotu
1 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Kuzu etini kuşbaşı olarak doğrayın. Tencereye bir çorba kaşığı yağ ile eti koyun ve suyunu çekinceye kadar kavurun. Piştikten sonra eti tepsiye alın. Havucu, patatesi ve soğanı küp küp doğrayın. Tavaya geri kalan yağı koyun ve havucu, patatesi ve soğanı soteleyin. Domatesi küp küp doğrayın, bezelye ile birlikte tavaya ilave edin ve soteleyin. Hazırlanan malzemeyi tepsideki etin üzerine koyun. Defneyaprağını, tuzu, biberi ve kıyılmış dereotunu ilave ederek karıştırın. Tepsiyi alüminyum folyo ile kapatarak kendi suyunda pişirin. Pişen orman kebabını fırından alın, alüminyum folyoyu çıkartın ve üzerine kekik serpin, pilav eşliğinde servis edin.

