



BALLI ORMAN KEBABI

<https://www.marifetlibalkovanlar.com>

500 gr kuşbaşı kuzu eti
3 yemek kaşığı bal
2 adet soğan
1 su bardağı su
1 adet havuç
3 diş sarımsak
1 su bardağı haşlanmış bezelye
2 adet biber
2 adet domates
1 tatlı kaşığı un
2 adet patates
1,5 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
Kekik

Bir tencerede kuzu etini, suyunu salıp çekene kadar tereyağında kavurun.
Sırasıyla soğan, sarımsak, patates, havuç ve biberi ilave edin.
Hepsi iyice kavrulunca un ekleyerek biraz daha çevirin.
Domates, bezelye ve kekiği de ekleyip bir kez daha karıştırın.
5 kovan suyu da ekleyerek ocağın altını kısın. Tuz ve karabiberle tatlandırarak pişmeye bırakın.
Orman kebabını maydanozla süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "hülya kuvancı" tarafından gönderildi. 01.07.2019