



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLU ORMAN KEBABI

1 adet havuç
1 kg. kemiksiz kuzu eti
1 tatlı kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet soğan, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı kekik
250 gr. mantar
5 bardak su

Yağı tencerede kızdırın. Etlere ilave edin. Biraktığı suyu çekip, pembe bir renk ahncaya kadar 8-10 dakika kavurup soğanını koyun, iki dakika daha kavurup ununu ilave edin. Kanştırarak tuzunu, suyunu ilave edin. Kaynarken üstüne toplanan köpüğü atın. Küçük küçük doğradığınız havucu ve kekiği ilave edin. Kapağını kapatıp, ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişirin. Bir güvece ya da sahana boşaltıp, aşağıda tarifi verilen mantarı ekleyip, maydonozla servis yapın.

Mantarın hazırlanışı: Bol suda yıkayıp süzdüğünüz mantarları, kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayın. Mantarları bölün. Küçük bir tencereye tereyağı koyun. Hafif kızartarak soğanı ilave edin. Mantarı, tuzu, biberi ekleyip, 5 dakika ağır ateşte ezmeden kavurun. Etin üzerine serpip, servis yapın.
