



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLU ORMAN KEBABI

1 kg kemiksiz kuzu eti
1 çorba kaşığı yağ
1 tatlı kaşığı kekik
1 baş soğan
1 bardak su
1 tatlı kaşığı tuz
mantar malzemesi :
1 kg Kanlıca mantarı
1 çorba kaşığı tereyağ
1 adet küçük soğan
1/2 demet maydanoz
karabiber
tuz
1/2 adet limon

Yağı hafifçe eritip, ince doğranmış soğanı 2-3 dakika çevirin. Sonra etleri ilave edin, önce hızlı ateşte çevirin sonra altını kısın. 1 bardak ılık suyu da ekleyin ve etler suyunu çekince tuz, kekik ve karabiber ekleyin. Pişen etleri bir tepsiye yada borcama alın. Aşağıdaki tarife göre hazırlanmış mantarları etlerin üzerine dökün. İnce kıyılmış maydanoz serpin.

Sıcakkek servis yapın.

Mantarın hazırlanışı :

Mantarların saplarını kesin, bol suda yıkayıp, süzün. Daha sonra kaynayan tuzlu ve içine limon sıkılmış suya atıp beş dakika kadar haşladıktan sonra yine süzün. Mantarları dörde bölüp, bir tencerede hafifçe kızdırdığınız tereyağına katın. Bir dakika sote edip, tuz ve biberi ilave edin ve 5-6 dakika kanştırarak kavurun.

ML® Orman Kebabı (görsel)