



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA ORMAN KEBABI

800 gr kuşbaşı et  
3 adet havuç  
8-9 adet patates  
2 adet büyük boy soğan  
3 adet yeşil biber  
2 su bardağı haşlanmış bezelye  
Sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Kimyon  
Kekik  
Üzeri için:  
Salça  
Sıcak su  
Sarımsak

Etlerinizi düdüklüde biraz kavurup haşlayın.

Bütün sebzeleri (bezelye hariç) çok minik olmayacak şekilde doğrayın ve bir kabın içerisinde sıvı yağ ile baharat ekleyerek karıştırın.

Daha sonra önceden ısıtılmış 200 derece fırında sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Daha sonra fırından aldığınız sebzelerin üzerine bezelye ve haşlanan eti ilave edin.

Sulandırdığınız salçaya sarımsak ekleyerek karıştırın ve orman kebabının üzerine ekleyerek yağlı kağıt ile kapattığınız tepsiyi tekrar fırına verin.

Üzeri hafif kızarana kadar pişirin. Daha sonra servis edebilirsiniz.

