



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA POŞET KEBABI

### MALZEMELER

700 gr küçük tike doğranmış et  
6-7 adet arpacık soğanı  
3 adet orta boy havuç  
4 adet orta boy patates  
1/2 kg bezelye  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
karabiber  
tuz  
1 yemek kaşığı un

### HAZIRLANIŞI

Bir kabın içine; (küp küp doğradığınız) patatesleri, (dörde bölüp doğradığınız) havuçları, eti, sıvı yağı, arpacık soğanları (bütün olarak), karabiber ve (suda eritilmiş) domates salçasını karıştırın. Eğer bezelyeniz konserve ise en son karıştırın, değil ise bu karışımla birlikte onuda karıştırın. Sonra bir fırın poşetinin içine unu dökün ve poşetin ağzını kapatarak unun poşetin her yerine dağılacak şekilde çalkalayın. Yaptığınız karışıma biraz da tuz ekleyip poşete doldurun. ağzını bağlayın. poşetin içi hava dolduğundan ve buharının az da olsa dışarı çıkmasını istediğimizden dolayı bıçakla poşete 4-5 defa küçük delikler açıp 220 derece sıcaklıkta 45 dakika pişirin.