



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAT KAT KEBABI

Kullanılacak malzeme (8 kişilik): 6 dilim dana eti (1300 gr), 6 dilim (150 gr) jambon, 400 gr taze mantar (veya 40 gr kuru mantar), 50 gr margarin, birkaç defneyaprağı, 1 sap kereviz, 1 havuç, 1 baş soğan, birkaç sap maydanoz, yeteri kadar et suyu, 3 çorba kaşığı mısırözü yağı, yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapılışı: Kereviz yaprağı ve maydanoz irice doğranır. Havuçlar küçük parçalara bölünür. Soğan rendelenir. Hepsi 50 gr margarin ve 3 çorba kaşığı mısırözü yağıyla birlikte toprak bir tencereye konur. Tenceredekiler bir süre tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Bu arada tuz ve karabiber de serpilir. Soğanlar pembeleşince 1/4 bardak et suyuyla ıslatılır. Sos hazırlanınca ateşe dayanıklı cam kayık tabağa bir dilim et konur. Üzerine sosun beşte biri, onun üzerine bir dilim jambon yayılır. Önceden saplarının topraklı bölümleri atılmış, iyice temizlenerek zarı çıkarılmış ve dilimlenmiş mantarların beşte biri jambon diliminin üzerine yayılarak konur. Sonra yine et diliminden başlayarak aynı işlem beş defa tekrarlanır. En üste yine et dilimi konur. Böylece aralarda sos ve mantar olmak üzere et dilimleri üst üste sıralanmış olur. Cam tabağın kapağı örtülür; ateşe oturtularak yemek pişirilir. Yemeğin pişirilmesi sırasında kabın kapağını mümkün olduğu kadar az açmalıdır. Yalnız etin, kabın dibine yapışmasını önlemek için kabı sık sık sallamak gerekir. Su yetmezse gerektiğinde sıcak et suyu katılır, 3 saat çok hafif ateşte pişirilir. Yemek, servis tabağına konduktan sonra ince dilimlenir. Tabak patates püresiyle süslenir. Yemeğin suyu da üzerine döküldükten sonra sıcak sıcak servis yapılır.