



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KEBAB

Kullanılacak malzeme (6 kiři için):

100 gramlık bir jambon dilimi,
25 gram margarin yağı,
25 gram kurutulmuş mantar,
1 kilo dana eti (kemiksiz),
1 diř sarımsak,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 baş soğan,
2 körpe havuç,
1 sap kereviz,
1 çorba kaşığı un,
1 kaşık dömiğlas,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 tutam merzengüş otu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı:

Sarımsağı kıyarcasına ince doğrayıp kıyılmış maydanozla karıştırmalı. Bir dilim halinde bulunan jambonu çubuklara doğramalı ve bunları ince, uzun bir bıçakla türlü yerlerinden delinerek ete sokmalı. Jambon çubuklarının ete sokulması tamamlanınca eti bir salam gibi yuvarlamalı ve temiz bir sicimle bağlayıp bir tabağı oturtmalı. Sarımsaklı maydanoza yeteri kadar tuzla karabiber ve merzengüş otunu karıştırarak sonra bunları etin üstüne serpmeli. Soğanla üstü kazınmış havuçları rendelemeli buna temizlendikten sonra kıyarcasına nce doğranmış kereviz yaprağını katıp nepsini pyrex bir yassı tencereye veya yayvan bir güvece boşaltmak Margarin yağıyla dört kaşık zeytinyağını da kattıktan sonra kabı orta ısıllı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırılacak sebzeler kavrulunca bunların üstüne bağlanmış eti oturtmalı. Vakit vakit çevrilerek kızartılacak etin ner yanı nar gibi kızartmalı bir taşım kaynattıktan sonra içine bir kaşık dömiğlas katılmış et suyuyla etin üstünü örtmeli. Kabin ağzını kapatmalı ve vakit vakit çevirerek eti hafif ateşte 3-3.5 saat kadar pişirmeli. Et pişince bunu tencereden çıkarıp sıcak bir yerde tutulan servis tabağına oturtmalı, sicimini çıkarıp atmalı. Tencerede kalan sebzelerle salçayı ezerek mce delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra tekrar tencereye boşaltmalı. Buna azar azar serpilecek unu döküp yedirdikten sonra ılık suda yumuşatılmış ve suyu sıkılıp giderildikten sonra ufalanmış veya ufak parçalara doğranmış mantarları katmalı. Mantarlar iyice pişinceye kadar tenceredekileri kaynatmalı. Salçayı sıcak sıcak etin üstüne gezdirerek dökmeli ve tabağı sofraya götürüp servis yapmalı.