



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANTARLI ORMAN KEBABI

800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)  
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı  
4 orta boy soğan (her biri 4'e bölünmüş)  
3 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve iri kuşbaşı doğranmış)  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 çay kaşığı tuz  
1 kahve kaşığı karabiber  
3 su bardağı et suyu  
250 gr mantar  
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı (mantarları sotelemek için)  
1+1/2 tatlı kaşığı kekik

Bir tencerede, orta ateşte, tereyağı kızdırınız. Etleri tencereye koyup, pembeleşene kadar ara sıra karıştırarak, sote ediniz. Soğanları ekleyip 5 dakika daha pişirdikten sonra, domates ve domates salçasını ekleyiniz. Tenceredeki malzemeyi 20 dakika, kebabın dibinin tutmaması için ara sıra karıştırarak, malzeme bırakmış olduğu suyu tekrar çekene kadar pişiriniz. Tuz, biber ve et suyunu ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika daha pişiriniz.

Bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağında mantarları sote ediniz.

Et tenceresinin kapağını açarak sotelediğiniz mantarları ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, 30-40 dakika pişiriniz. Kekliği ekleyip karıştırarak 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.

Orman kebabınızı ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, servis ediniz.