



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ORMAN KEBABI (DÜDÜKLÜ)

- 1 kg kuşbaşı et
- 2 adet soğan
- 3 adet patates
- 3 adet havuç
- 1 adet domates
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı bezelye
- 2 çay kaşığı kekik
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Düdüklü tencereye eti, ince ince doğradığınız soğan ve sana margarini koyun. Ateş üzerinde karıştırarak kavurun. Rendelemiş olduğunuz domates ile bir kaç kez karıştırarak alt üst edin. 2 Su bardağı su ilave edip kapağını kapatın. Kuvvetli buhar çıktıktan sonra düdüğü kapatın. 20-25 Dakika orta ateşte pişirin. Soğuyunca kapağı açın ve içine;küçük küçük doğramış olduğunuz havuç, patates, bezelye, tuz, karabiber, kekik ilave edip sebzeler yumuşayana kadar hafif ateşte düdük kapatmadan pişirin.