



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN KEBABI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

900 gr but tarafından yağlı koyun eti,

4 büyük patates,

orta irilikte 3 havuç,

5 çorba kaşığı margarin,

250 gr soğan,

1/2 kahve fincanı iç bezelye (veya konserve edilmiş iç bezelye),

1 çorba kaşığı kekik,

yeteri kadar tuz

2-2,5 bardak su.

Yapılışı: Et iri kuşbaşı olarak kesilir. Soğanlar kabukları ayıklandıktan sonra iri iri doğranır. Patateslerin kabukları soyulup sekizer parçaya bölünür. Üzerleri kazınmış ve bol suda yıkanmış havuçlar iki parmak kalınlığında doğranır. Bir tencereye margarin ve et konular ve orta ateşte ara ara karıştırılarak yarım saat kadar pişirilir. Bu süre sonunda yeteri kadar tuz ve ılık su eklenir, kabın ağzı örtülür ve içindekiler çok hafif ateşte 45 dakika kadar pişirilir. Et iyice yumuşa-yınca patates, havuç ve iç bezelye katılarak pişirmeye devam edilir. Sebzeler de pişince kekik serpilip bir-iki defa karıştırılır ve tencerede-kiler servis tabağına alınıp sıcak sıcak servis yapılır.
