



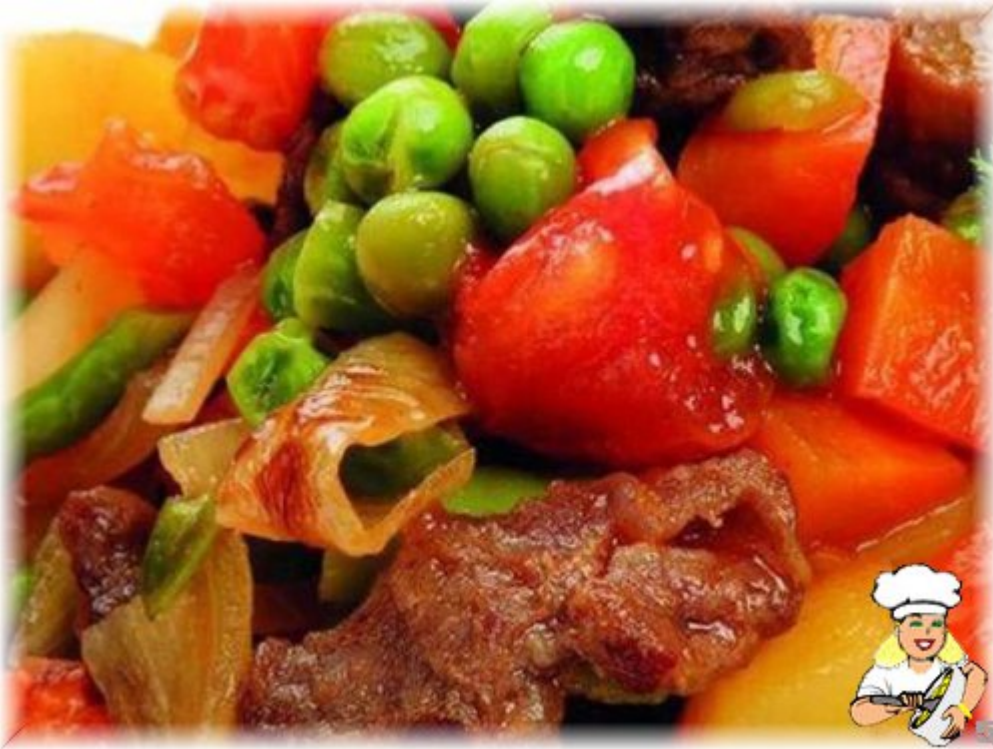
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN KEBABI

1 kg. kuşbaşı et (koyun veya süt danası)  
2- 3 çorba kaşığı sıvı yağ  
2 soğan  
3 patates  
3 havuç  
1 su bardağı konserve bezelye  
1 çorba kaşığı salça  
2 çay kaşığı kekik  
Tuz

Küçük doğranmış soğan, et ve yağ tencereye konur. Ateş üzerinde karıştırarak kavrulur. Salça konur; biraz daha karıştırılıp 2- 3 bardak su ilave edilerek etler yumuşayınca kadar orta ateşte pişirilir. Patates soyulur. Havuç kazınır. Küçük küçük doğranır. Yumuşayan ete ilave edip kapak kapatılır. Sebzeler pişince konserve bezelye ve tuz ilave edilir. 5- 10 dakika sonra kekik serpilir, ateşten alınır.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 27.06.2020