



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN KEBABI

500 gram kuşbaşı et
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
3 patates
2 adet havuç
1 su bardağı donmuş bezelye
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı biber salçası
Sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Tuz

Kuşbaşı etler düdüklü tencereye alınarak 2 su bardağı suda 15 dakika pişirilir.

Ayrı bir tencereye yağ konur, üzerine kıyılmış soğan ve sarımsaklar konarak kavrulur. Doğranmış havuçlar da eklenir.

Üzerine düdüklüden alınan etler konarak biraz daha kavrulur, domates ve biber salçaları konur, bir süre daha kavrulur.

Düdüklü tencerede kalan et suyu, bezelye ve doğranmış patatesler de eklenir, pul biber, karabiber ve tuzu da katılarak pişinceye kadar ateşte tutulur.

