



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN KEBABI

<https://acunn.com>

750 gr kuşbaşı dana eti
1 kuru soğan 3 orta boy havuç
3 orta boy patates
1 su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
Karabiber
Kekik

Kuşbaşı dana eti düdüklüde 10 dakika haşlanır. (Dödüklüye kullanmıyorsanız tencerede de olabilir).
Haşlama işlemi sürerken patates ve havuç kuşbaşı doğranıp sıvı yağda kızartılır.
Bezelye haşlanır. (hazır da kullanabilirsiniz)
Bir başka tencerede piyazlık doğranmış soğan sıvı yağda hafif öldürülür.
İçine haşlanmış et ve bezelye, kızarmış havuç ve patates de katılır.
Etin haşlama suyundan dilediğiniz kadar koyulur.
Yemeği sulu tercih ederseniz üstünü kaplayıncaya kadar ilave edebilirsiniz.
Son olarak tuz, karabiber ve kekik de ilave ederek 15 dakika kadar birlikte pişirilir.
Tüm malzeme pişmiş olduğu için 15 dakika yeterlidir.
Yemeğimiz pilav ile çok iyi ikili olacaktır.

