



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ORMAN KEBABI

### Malzemeler

- 1 kg kuşbaşı dana eti
- 2 adet kuru soğan
- 3 çorba kaşığı margarin (45 gr)
- 1/2 kg donmuş bezelye
- 6 adet yeşil soğan
- 3 adet patates
- 2 adet havuç
- 200 gr mantar
- 3 adet çarliston biber
- 1 yumurta sarısı
- 3 su bardağı su
- Tuz, karabiber
- Kekik
- Hamur için:
- 2 su bardağı un (300 gr)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3/4 su bardağı su (150 ml)

### Yapılışı

Yağı eritin, soğanları irice çekin ve kavurun. Etlere ilave edin. Etlere kendi sularını salıp çekinceye kadar, kavurun. 1 su bardağı su ekleyip, etler suyunu çekene kadar, çok kısık ateşte pişirin. Tuzla lezzetlendirin. Patates, mantar ve havuçları, küp şeklinde doğrayıp, etlere ilave edin. Bezelyeleri de koyup, 2 bardak sıcak su ile birlikte, sebzeler yumuşayana kadar, kısık ateşte pişirin. Yemeğinizi ateşten almadan 10 dk önce çarliston biberleri, 2-3 dk önce de yeşil soğanları ekleyip; tuz, karabiber ve kekikle lezzetlendirin. Pişen yemeğinizin, suyunu iyice çekmiş olması gerekmektedir. Etlerinizi, 25 cm çapında, derin bir fırın kabına koyun. Hamur malzemelerini yoğurun. Hamuru, fırın kabınızın ağız genişliğinde ve 2 parmak kalınlığında açın. Orman kebabının üzerini bu hamurla kapatın. Hamurun üzerine 1 yumurta sarısını sürün. Önceden 175 dereceye ısıttığınız fırında, 40 dk pişirin.