



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN KEBABI

1 kg.kuşbaşı et,
1 su bardağı bezelye,
3 adet patates,
3 adet havuç,
2 adet soğan,
2,5 yemek kaşığı salça,
yarım yemek kaşığı biber salçası,
2 çay kaşığı kekik,
tuz,
karabiber

Soğanları soyup yemeklik doğrayın. Et ile yağda biraz kavurun. Daha sonra salçayı koyup biraz daha kavurun. 2-3 su bardağı sıcak su ilave edin ve ağır ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin. Patatesi soyun, havuçları da yıkayıp ikisini de minik küpler halinde doğrayın. Pişmeye başlayan etlerin üzerine dökün ve kapağını kapatın. Sebzeler piştiğinde bezelyeyi ilave edin. (Konserve veya haşlanmış bezelye olmalı). Tuzunu, karabiberi ve kekiği serpin. Ve piştikten sonra ocaktan alın.
