



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN KEBABI

300 gr but tarafından yağlı koyun eti
4 adet büyük patates
3 adet orta büyüklükte havuç
5 çorba kaşığı margarin
250 gr soğan
1/2 kahve fincanı Tamek bezelye
1 Çorba kaşığı kekik
Tuz
2 - 2,5 su bardağı su

Et iri kuşbaşı olarak kesilir ve soğanlar iri iri doğranır. Patatesler soyulup sekizer parçaya bölünür, havuçlar iki parmak kalınlığında doğranır.

Bir tencereye margarin ve et konular orta ateşte ara ara karıştırılarak yarım saat kadar pişirilir. Bu süre sonunda yeteri kadar tuz ve ılık su eklenir, kabın ağzı örtülür ve içindekiler hafif ateşte 45 dakika kadar pişirilir. Et iyice yumuşayınca patates, havuç ve iç bezelye katılarak pişirmeye devam edilir. Sebzeler de pişince kekik serpilip bir iki defa karıştırılır ve tenceredekiler servis tabağına alınıp sıcak sıcak servis yapılır.
