



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ORMAN KEBABI

900 gram koyun eti  
80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)  
400 gram sarı patates  
250 gram soğan (3 orta baş)  
400 gram havuç (3 orta)  
1,5 bardak su  
1/2 kahve fincanı konserve bezelye  
1 çorba kaşığı kekik  
Tuz

1 Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, soyulmuş ve sekize bölünmüş 3 orta baş soğan, kol ya da kürek tarafından kemikli olarak irice kuşbaşı doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, et, soğan sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 25 - 30 dakika pişmeye bırakmalıdır.  
2 Suyunu çekince, bunlara; yarım çorba kaşığı tuz ile iki buçuk bardak da sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve etleri 1 saat kadar ortadan daha az ateşte pişmeye bırakmalı, sonra bunlara; soyulmuş ve büyüklerine göre; dört ya da sekize bölünmüş 400 gram sarı patates ile üstleri kazınmış, ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 200 gram da havuç ilâve ederek, tekrar tencerenin kapağını kapatmalı, et ve sebzeler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları tekrar küçük ateşte üç çeyrek - bir saat arasında pişirmeli ve kebab indirileceğine yakın 1 çorba kaşığı kekik serpmeli, biraz sonra tabağa alarak servis yapmalıdır.

---