



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN KEBABI

800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
4 orta boy soğan (her biri 4'e bölünmüş)
3 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve iri kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
3 su bardağı et suyu
6 küçük patates (kabukları soyulup, her biri 4'e bölünmüş)
1 büyük havuç (kazınıp, ir parçalar halinde doğranmış)
1/2 su bardağı iç bezelye
1+1/2 tatlı kaşığı kekik

Bir tencerede, orta ateşte, tereyağı kızdırınız. Etlere tencereye koyup, pembeleşene kadar ara sıra karıştırarak, sote ediniz. Soğanları ekleyip 5 dakika daha pişirdikten sonra, domates ve domates salçasını ekleyiniz. Tenceredeki malzemeyi 20 dakika, kebabın dibinin tutmaması için ara sıra karıştırarak, malzeme bırakmış olduğu suyu tekrar çekene kadar pişiriniz. Tuz, biber ve et suyunu ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak 30 dakika daha pişiriniz. Tencerenin kapağını açarak havuç, patates ve bezelyeyi ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, 30-40 dakika pişiriniz. Kekik ekleyip karıştırarak 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Orman kebabınızı ısıtılmış bir servis tabağına aktarın, servis ediniz.