



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ORMAN KEBABI

<https://www.sabah.com.tr>

600 gram kuzu kuşbaşı  
60 gram margarin  
100 gram soğan  
300 gram patates  
Karabiber  
Pulbiber  
2,5 bardak su  
150 gram bezelye  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı kekik

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın. Patatesin kabuklarını soyun ve havuzu kazıyın. Her iki sebze de iri zar biçiminde doğrayın, bezelyeyi ayıklayın.

Havuz ve bezelyenin içine biraz tuz atılmış bol suda haşlayın. Sebzeler daha diri iken kabı ateşten alın.

Sebzeleri bir süzgece aktarın ve sularını iyice süzdürün.

Yağın üçte birini orta boy tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sık sık karıştırarak 3-4 dakika patateslerin dışı sert kabuk bağlamaya başlayınca kadar kızartın. Patatesleri yağın süzdürerek tencereden bir başka kaba aktarın. Aynı yağda eğer gerekirse biraz daha yağ ilave edebilirsiniz hafifçe haşlanmış havuç ve bezelyeyi de kızartın. Sebzeleri kızarttıktan sonra yağlarını süzdürüp patateslerin bulunduğu kaba aktarın.

Kalan yağı, orta boy bir tencerede orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca, kuşbaşı doğranmış kuzu etini ilave edin ve ateşi açın. Etleri bir kevgirle ara ara karıştırarak 5-6 dakika pembeleşinceye kadar sote edin.

Soğanı tencereye ilave edin yine ara ara karıştırarak birkaç dakika daha pişirin. Tuzunu ve kekiğini koyup karıştırın. Sebzeleri katın. Suyu ilave edip bir süre kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde oluşan kefi, bir kevgirle alıp atın ve baharat torbasına koyun.

Ateşi kısın. Tencerenin kapağını sıkıca örtün. Kebabı, ağır ateşte 25-30 dakika, etler yumuşayınca kadar pişirin. Bu süre içinde ara sıra tencerenin kapağını açıp etlerin pişip pişmediğini kontrol edin, gerekirse pişme süresini uzatın gerekli derecede piştikten sonra çıkarıp servis edin.



