



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN KEBABI

MALZEMESİ

1 kg. kuşbaşı et
1 kg. mantar
2 kaşık katıyağ
1 soğan
1 tatlı kaşığı kekik
1 lt. su
tuz
karabiber
maydanoz.

Sapları kesilip, temizlenmiş mantarı kaynar tuzlu suda 5 dakika haşlayın. Dörde bölünmüş mantarları, kızdırılmış 1 kaşık yağda tuz ve biberini ekleyerek sote edin. Eti kızdırılmış 1 kaşık yağda suyunu çekinceye kadar kavurun ve doğranmış soğanı ekleyin. 2 dakika daha kavurduktan sonra unu ilave edin. Üzerine, karıştırarak tuz ve suyu koyun. Arasına üzerinde biriken köpüğü alın. Kekikini de ilave edip kısık ateşte 1 saat pişirin. Servis tabağına yayılan mantarların üzerine eti ilave edip üzerine maydanozunu serpin.