



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN KEBABI

60 Gr Sana Klasik
300 gr patates
600 gr kuzu kuşbaşı
1 Tatlı Kaşığı tuz
150 gr havuç
1 Tatlı Kaşığı kekik
150 gr bezelye

Ön hazırlık olarak soğanı ayıklayıp, küçük küpler halinde doğrayın. Patatesin kabuklarını soyun. Havucu kazıyın. Her iki sebzeyi de iri zar biçimi doğrayın. Bezelyeyi ayıklayın. Havuç ve bezelyeyi içine biraz tuz atılmış bol suda haşlayın. Sebzeler daha diri iken kabı ateşten alın. Sebzeleri bir süzgece aktarın. Sularını iyice süzdürün. Yağın üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateşte eritin. Yağ kızmaya başlayınca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sık sık karıştırarak, 3-4 dakika, patateslerin dışı sert bir 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. Ateşi açın. Etleri bir kevgirle ara sıra karıştırarak, 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar sote edin. Soğanı tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sıra karıştırarak, birkaç dakika daha pişirin. Tuzunu ve kekiğini koyup, karıştırın. Sebzeleri katın. Suyu ilave edip, bir taşım kaynatın. Bu arada tencerenin üzerinde oluşan kefi, bir kevgirle alıp, atın. Baharat torbasını 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 pişirme süresini uzatın.