



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ORMAN KEBABI

İlknur Demircan

500 Gr. Koyun veya Kuzu Eti
1 Adet Kuru Soğan
1 Su Bardağı Garnitür
3 Su Bardağı Sıcak Su
Tuz
Karabiber

Yüksek ateşte iyice ısıttığımız tencereye (kuşbaşı doğranmış) etleri alalım ve kavurmaya başlayalım. Etlere suyunu çektikten sonra 3 bardak sıcak su ekleyelim. Ayrı bir tencerede yemeklik doğradığımız soğanları yağda kavuralım ve suyunu çeken etlerin üzerine ekleyelim. Daha sonra tuzunu ve karabiberini serpeyim. Etlere iyice piştikten sonra bir kavanoz garnitürü de ekleyip 5 dakika daha pişirdikten sonra altını kapatalım.