



## ORMAN KEBAPLI MAKARNA

- 1 paket Selva Erişte Makarna
- 1 kg kemiksiz koyun eti (biraz büyükçe kuşbaşı doğranmış)
- 3 adet büyük boy soğan
- 2 adet orta boy havuç
- 4 adet orta boy patates
- 2 adet orta boy domates
- 1 çay bardağı bezelye
- 1 tatlı kaşığı tuz
- ½ tatlı kaşığı karabiber
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı kekik

Etlere yayvan bir tencereye koyun ve çok ince olmayacak şekilde doğranan soğanları ve kabukları soyulan domatesleri ilave edip karıştırın. Tencerenin ağzını kapatın ve içindekileri kendi buharıyla pişmeye bırakın. Soyulmuş havuç ve patatesleri etlerin büyüklüğünde doğrayarak tencereye ilave edin. Son olarak bezelye, tuz, karabiber ve suyu koyun, tencerenin ağzını kapatarak 45 dakika kadar pişirin. Yemeği ateşten alırken üzerine kekik serpin ve haşlayıp süzdüğünüz eriştelere üzerine dökerek servis edin. Arzuya göre defneyapağı ile süsleyebilirsiniz.



