

Orman Kebabi

Malzemeler

Dana Kusbasi (Yarim kg)
Sogan (2 adet)
Havuc (2 adet)
Patates (2 adet)
Bezelye (1 su bardagi haslanmis)
Un (2 corba kasigi)
Zeytinyagi (1 cay bardagi)
Su (2 su bardagi)
Kekik (1 tatli kasigi)
Tuz ve Karabiber

Yapilisi

- 1- Tencereye 1 cay bardagi zeytinyagini dokun ve kizdirin.2 adet sogani ince ince kiyin. Soganlari 1-2 dakika kavurun.
- 2- Bu sirada 2 adet havucu kup kup dograyin. Yarim kg dana kusbasini soganlarla birlikte (etler suyunu birakip cekene kadar) kavurun.
- 3- Iki corba kasigi unu da ekledikten sonra dogradiginiz havuclari tencereye ilave edin.
- 4- Bir tatli kasigi kekik, yeterince tuz ve karabiberi de ekledikten sonra tencerenin kapagini kapatın. Yaklasik 20-25 dakika orta ateste pisirin.
- 5- Iki adet patatesi kup kup dograyin. Etler pismeye yakin patatesleri etlere ilave edin ve bir kac kez karistirarak yaklasik 5 dakika daha pisirin.
- 6- Arkasindan 1 su bardagi haslanmis bezelyeyi ekleyin.Hepsi birlikte 3-5 dakika daha kaynatin ve servis yapin.

Onemli Ayrinti

Etlerin daha yumusak olmasini istiyorsaniz, 1 cay kasigi seker ekleyebilirsiniz. Kusbasi etin fazla yagli olmamasina ozen gosterin.