

Orman Kebabı

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 10/10

Kuşbaşı etin bezelye, havuç ve patatesle tencerede ağ ağ piştiği doyurucu yemek.

Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Soğan
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Bezelye
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2.5 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Dana kuşbaşı zeytinyağında 8 dakika renk alana kadar kavurun.
2. Soğan ekleyin, ardından domates salçasını katıp kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Patates ve havucu iri küp doğrayıp bezelyeyle birlikte tencereye alın.
4. Sıcak suyu ve tuzu ekleyip yemeği 35-40 dakika sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
5. Orman kebabı suyunu çektirmeden ocaktan alıp dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti sebzelerden önce mühürleyin; et suyu yemeğin içinde kalırsa sos daha yoğun olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade pilavla servis edin.