

# Orman Kebabı

Toplam 125 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 70 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 10/10

Kuşbaşı etin bezelye, havuç ve patatesle tencerede ağa ağa 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. Eti kuşbaşı doğrayın sebzeleri benzer büyüklükte küp kesin.
2. Eti tencerede 8 dakika mühürleyin, suyunu çekince soğan ekleyin.
3. Soğan 14 dakika kavurun, havuç ve patatesi ekleyip 5 dakika çevirin.
4. Salça, bezelye ve sıcak suyu ekleyin.
5. Yemeği 35 dakika kısık ateşte pişirin, sebzeler dağılmasın diye sık karıştırmayın.
6. Kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin ve kekikle servis edin.

### PÜF NOKTASI

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

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sade pilavla servis edin.