Orman Kebabı

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 gr kuşbaşı dana eti
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 2 adet havuç (halka doğranmış)
- 2 adet patates (küp doğranmış)
- 1 su bardağı bezelye
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kekik

Ön Hazırlık:

Orman Kebabı hazırlığında et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Etli malzemeleri eşit büyüklükte doğrayın ve yüzey nemini alın; bu işlem düzgün renklenmeye yardımcı olur. Bakliyat varsa önceden ıslatıp süzün. Tencereyi yemeğin miktarına uygun seçin, sıcak suyu hazır tutun ve bütün malzemeleri ocağa başlamadan önce ölçün.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Yemeği ocaktan aldıktan sonra kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanında sade pilav, yoğurt, cacık veya mevsim salatası dengeli bir tamamlayıcı olur.

Yapılışı:

1. Eti Kavurma:

- Tencereye sıvı yağı alın ve kuşbaşı doğranmış dana etlerini ekleyin.
- Yüksek ateşte rengi dönene kadar sürekli karıştırarak kavurun.
- Daha sonra ocağı kısık ateşe alın, etlerin suyunu salmasını ve çekmesini bekleyin.

- Yaklaşık **10-12 dakika** boyunca ara ara karıştırarak kavurmaya devam edin.

2. Soğan ve Havuç Ekleme:

- Etler suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğanları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurun.
- Halka doğranmış havuçları ekleyin ve **2-3 dakika** daha soteleyin.

3. Salça ve Baharatların Eklenmesi:

- Tencerenin ortasına domates salçasını ekleyin.
- Kokusu çıkana kadar kavurun.
- Ardından tuz, karabiber, pul biber ve kekiği ekleyerek karıştırın.

4. Patates ve Bezelyeleri Ekleme:

- Küp doğranmış patatesleri ve bezelyeleri ekleyin.
- Tüm malzemeleri iyice karıştırarak **2-3 dakika** daha kavurun.

5. Suyun Eklenmesi ve Pişirme:

- Tencereye **2 su bardağı sıcak su** ekleyin.
- Tüm malzemelerin eşit şekilde suya temas ettiğinden emin olun.
- Ocağı orta ateşe getirip tencerenin kapağını kapatın.
- **Yaklaşık 35-40 dakika** boyunca kısık ateşte pişirin.

6. Servis:

- Pişen orman kebabını ocaktan alın.
- **5 dakika** dinlendirdikten sonra sıcak servis yapın.

Lezzet İpucu

Orman kebabınıza ekstra aroma katmak için pişirme aşamasında içine **birkaç dal taze kekik** ve **bir diş ezilmiş sarımsak** ekleyebilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçalar çatal baskısıyla kolay ayrılmalı, içlerinde sert veya çiğ bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken tamamen yumuşamış olmalı; yemeğin suyu malzemeleri saran parlak ve dengeli bir kıvamda kalmalıdır. Pişirme sonunda tuz ve baharatı yeniden kontrol edin. Tencereyi ocaktan aldıktan sonra on dakika dinlendirmek hem sıcaklığın dengelenmesini hem de sosun toparlanmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı

Suyu tek seferde fazla eklemek lezzeti seyreltebilir. Gerekirse pişirme boyunca küçük miktarlarda sıcak su kullanın ve malzemeleri ezmeden karıştırın.

Orman Kebabı hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Artan Orman Kebabı tamamen soğuduktan sonra kapalı bir kaba alın ve buzdolabında saklayın. Yeniden servis ederken yalnızca tüketilecek porsiyonu ısıtın; gerekiyorsa kıvamı az miktarda sıcak suyla açın. Etli ve sütlü yemekleri oda sıcaklığında uzun süre bekletmeyin.

>> **İpucu:** Malzemeleri eklemeden önce ölçmek ve son kıvamı servis sıcaklığında kontrol etmek daha dengeli sonuç verir.

Kiraz'ın Mutfağı