

Orman Kebabı

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

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

Süre Notu: Mevcut 40 dakikalık pişirme etiketi, ilk kavurma ile adımlardaki 35–40 dakika kapalı pişirmeyi birlikte karşılamıyor. Dana etinin parçasına göre ek süre gerekebilir; 55 dakika kesin servis süresi değildir.

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

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Orman kebabı için dana etini benzer büyüklükte kuşbaşı hazırlayın. Havuçları halka, patatesleri eşit küpler halinde doğrayın. Et sebzelerden geç yumuşayabileceğinden pişme durumunu sebzeleri eklemeden önce kontrol edin.

Servis Önerisi:

Ocaktan aldıktan sonra 5 dakika dinlendirip et, patates ve havucu her porsiyona dengeli dağıtın. Yemeğin suyunu da tabaklara paylaştırın.

Yapılışı:

1. Eti kavurun:

- Sıvı yağı tencerede ısıtın. Eti ekleyip yüzeyleri renk alana kadar çevirin; ateşi azaltıp suyunu salıp çekmesini bekleyin.

2. Sebze tabanını hazırlayın:

- Soğanı ekleyip yumuşatın, havucu katıp 2–3 dakika çevirin. Salçayı ekleyip kısa süre kavurun; tuz ve baharatları katın.

3. Eti kontrol edin:

- Listedeki sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın. Et hâlâ belirgin sertse patatesi eklemeden önce kısık ateşte yumuşamaya başlayana kadar pişirin.

4. Patates ve bezelyeyi katın:

- Patates ve bezelyeyi ekleyin. Kısık ateşte et ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin; sıvı azalırsa azar azar sıcak su ekleyin. Tarifin 35–40 dakikalık kapalı pişirme süresini etin durumuna göre kontrol ederek kullanın.

5. Dinlendirin:

- Pişme tamamlanınca ocağı kapatıp 5 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et çatalı zorlamadan ayrılmalı, patatesler dağılmadan yumuşamalı. Sabit süre dolsa da et sert kalmışsa pişirme tamamlanmış sayılmaz; tencerenin susuz kalmasına izin vermeyin.

Kiraz'ın Mutfağı