



Sebzeli Orman Kebabı

Malzemeler

12 kişilik 900g kuzu eti - 80g tereyağı - 250g soğan - 400 gr patates - 400g havuç - 600 ml su - 1 çorba kaşığı bezelye - 1 çorba kaşığı kekik - zeytinyağı

Yapılışı

Sebzeleri yıkayınız ve soyunuz.

CL50 Sebze Doğrayıcı 20x20x20 kubik ekipmanı ile havuç ve patatesleri kesiniz.

Soğanı **2 mm dilimleyici disk** ile doğrayınız.

Kuzu kolu 50 g'lık küpler şeklinde kesiniz.

Bir tencerede, ete zeytinyağı dökünüz.

Soğanları ekleyiniz ve karıştırınız.

Etleri kapatacak kadar et suyu dökünüz, kısık ateşte kapalı olarak bir saat boyunca pişiriniz.

Bezelyeleri sıcak suya koyarak pişiriniz ve ete ilave ediniz.

tuz ve karabiberini ayarlayınız ve kekik serpiniz.

Sıcak olarak servis ediniz ve düz maydanoz ile süsleyiniz.



Bu tarif için gerekli araçlar:



CL 50 Ultra Sebze Doğrayıcı



Dilimleyici disk
2 mm



Kubik Seti
20x20