BİBER KEBABI

4 adet iri kırmızı biber
350 gr kuzu kuşbaşı
1 adet kuru sığan
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kırmızı biberler közlenir. Boyuna artı şeklinde kesilir. Soğan ince kıyılır yağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve et eklenir. 15 dakika kavrulur, tuz eklenir, ateşten alınır. 4 parçaya bölünmüş biber artı şeklinde küçük bir kaseye yerleştirilir. Ortasına etli karışım konur, sarkan parçalar kapatılır ve kürdanla tutturulur. 4 adet kebap fırın kabına konur. 200 derece fırında 15 dakika pişirilir.

ML® Mamaleke için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:60692 • adı:Biber Kebabı • gönderen:aş • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:39