ÇÖMLEK KEBABI

600 gr. kuşbaşı kuzu eti
200 gr. bamya
1/2 limonun suyu
2'şer adet patlıcan, kabak ve soğan
10 diş sarımsak
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1'er çay kaşığı tarçın ve karabiber
3 çorba kaşığı sirke
Tuz
HAMUR İÇİN:
1 su bardağı un
Aldığı kadar su

Bamyaları temizleyip limonlu suda 15 dakika bekletin. Patlıcan ve kabakları iri küp şeklinde doğrayın. Soğanları halka doğrayın. Sarımsakları ayıklayın. Kapaklı bir güveci yağlayıp sırasıyla eti, soğanı, patlıcanı, kabağı, bamyayı ve sarımsakları koyun. Tuz ve baharatları üzerine serpin. Üzerine erimiş tereyağı ve sirkeyi gezdirin. Kapağını kapatın. Undan kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlayın. Hamurla güvecin kapağının ağzını sıvayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 2 saat pişirin.



© lezzetler.com tarif no:100595 • adı:Çömlek Kebabı • gönderen:yürekli • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:51