ÇÖMLEK KEBABI

500 gram kuzu eti
250 gram ayşekadın fasulye
4 adet patates
4 adet dolmalık biber
3 adet domates
3 adet patlıcan
1 adet kabak
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı margarin

Bütün sebzeleri, kuşbaşı boyunda doğrayın. Sebze ve etleri çömleğe (güveç tenceresi) koyup, yağında ilave ettikten sonra, pişirmeye bırakın. bu arada tencerenin üstünün de kapalı olmasına dikkat edin. Böylece buğunun lezzeti de malzemenin katılır ve yemeğiniz nefis olur. çok dikkatli olun yaparken biraz açıklık bırakabilirsiniz dinamit gibi patlamaması için çömleğin çok kısık ateşte 1 - 2 saatte pişmesi gerekir.



© lezzetler.com tarif no:103872 • adı:Çömlek Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:57