ÇÖMLEK KEBABI

1/2 kilo kuzu eti (kuşbaşı)
250 gram ayşekadın fasulye
3-4 adet patates
1-2 adet dolmalık biber
2-3 adet domates
1-2 adet patlıcan
1-2 adet kabak
Tuz

Tarifte verdiğimiz bütün sebzeleri, üç aşağı beş yukarı kuşbaşı boyunda doğrayın. Sebze ve etleri çömleğe (güveç tenceresi) koyup, yağım da ilave ettikten sonra, pişmeye biradan. Bu arada tencerenin üstünün de kapak olmasına dikkat edin. Böyleee buğunun lezzeti de malzemenin lezzetine katılır ve yemeğiniz nefis olur.

Not: Çok kısık ateşte 4-5 saatte pişmesi gerekir.

© lezzetler.com tarif no:126302 • adı:Çömlek Kebabı • gönderen:mürsel • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:37