



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK KEBABI

Malzeme :

2 kilo et, koyun ya da kuzu,
4 kaşık margarin,
15-20 tane arpacık soğanı,
200 gram ayşe fasulye,
3 tane domates,
3 tane havuç (orta),
3 tane patates,
2 tane patlıcan,
50 gram bamya,
2 tane dolmalık biber,
1,5 bardak su,
tuz.

Yapılışı:

- 1- 1 kilo kuzu ya da koyun etini kuşbaşı kestirin.
- 2- İyice yıkayıp temizledikten sonra oldukça derin ve geniş bir güvece yerleştirin.
- 3- Sebzeleri bir kaç defa su ile yıkayın, domatesleri yuvarlak dilimler halinde kesin.
- 4- Ayşe kadın fasulyelerinin evvela kılçıklarını alın ve sonra ortalarından ikiye kesin.
- 5- Havuçları iyice kazıyın ve uzunlama ikiye böldükten sonra birer parmak kalınlığında parçalara doğrayın.
- 6- Patlıcanları da yukarıdan aşağıya dört uzun dilimle ayırın ve sonra da yine birer parmak kalınlığında parçalara bölün.
- 7- Arpacık soğanlarının kabuk ve zarlarını soyun, dolmalık biberleri dörde ayırın, patateslerin kabuklarını soyduktan sonra ceviz büyüklüğünde ve kare şeklinde parçalar halinde kesin.
- 8- Bamyaların tepelerini kulak şeklinde keserek inceltin.
- 9- Etleri en alta koymak suretiyle bu sebzeleri kat kat güve-cin içine yerleştirin.
- 10- Bu iş bitince tuzunu, yağını ve suyunu ilave edip güvecin kapağını kapayıp hafifle orta arası bir ısıda iki saat kadar (fasulyeler iyice yumuşayınca kadar) pişirin.
- 11- Sonra güvecl alıp bir tabağa oturtun ve öylece servis yapın.