



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI GİRİT KEBABI (ANTALYA)

Malzemesi

6 adet enginar,
600 gram kuzu kuşbaşı,
30 adet arpacık soğan veya
3 adet kuru soğan,
yarım paket margarin,
1 demet dereotu,yeterince tuz,
karabiber,
1 çay bardağı bezelye.

Hazırlanışı

Kuzu etini margarin ile birlikte bir tencereye koyun. Etleri suyunu salıp da çekene kadar kavurun. Önceden kabuklarını soyup yıkadığınız arpacık soğanlarını da ilave edip bir iki sefer daha karıştırın. Sonra 3-4 bardak kadar sıcak su ilave edip ağzı kapalı olarak pişirin. Etlerin pişmesine yakın enginarları dörde bölerek tencereye ilave edin. Tuzunu biberini ekleyip ağzı kapalı olarak pişirin. Etler ve enginarlar pişince, tencereyi ocaktan indirip içine ince kıyılmış dereotu serpin. On dakika demlendikten sonra yemeğiniz servise hazır demektir.

Not: Enginarların daha beyaz olması için bir parça yağlı kâğıdı su ile ıslatıp enginarların üzerini sıkıca örttükten sonra, tencerenin kapağını kapatarak pişirin.

[ML® Sakızlı Girit Kurabiyesi için tıklayın](#)