ENGİNARLI KEBAP

1/4 Çay kaşığı karabiber
1/2 Kg. kuşbaşı et
6 Enginar
1 çorba kaşığı sıvıyağ
3 orta boy patates
2 Orta boy domates
2 Orta boy domates
1 Tatlı kaşığı tuz
2 Yeşil biber

Tencereye et, yağ, 2 domates ve ince doğranmış soğan koyup ateş üzerinde 5-10 dakika karıştırınız. 3 su bardağı kaynar su ilave edip hafif hararetli ısıda et yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Kebap pişerken enginarları hazırlayıp 15 dakika pişiriniz. Çiçek yatağına kebapları koyup üzerine 2 domatesin dilimleri ve biberleri yerleştiriniz. Etrafına fındık büyüklüğünde doğranmış patates ve domates karışımı yayıp 2 su bardağı et suyu ilavesi ile fırında 15-20 dakika pişiriniz

© lezzetler.com tarif no:20316 • adı:ENGİNARLI KEBAP • gönderen:Başarısız • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:36