



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ÇİFTLİK KEBABI

1 kilo kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı bitkisel yağ
4 soğan
4 domates
4 dolmalık biber
2 demet taze soğan
10 sivri biber
1 bağ dereotu
1 bağ maydanoz
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
2 bardak su

Soğanlar ince ince doğranır, bir tencerede kızdırılan yağın içinde soğanlık 2 -3 dakika çevrilir. Sonra kuşbaşı etler katılır ve beraber 4 - 5 dakika daha kavrulur. Daha sonra ince doğranmış domatesler ve 2 bardak su katılarak 1 saat 15 dakika pişirilir. Daha sonra biberler, kıyılmış taze soğan ve diğer malzemeler ilave edilerek tekrar yarım saat pişirilir.

ML® İçli Kebab (görsel)