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 yumuşayıncaya kadar) pişirin.
11- Sonra güvecl alıp bir tabağa oturtun ve öylece servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18871 • adı:ÇÖMLEK KEBABI • gönderen:inci • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:44