TAS KEBABI

1 kg kuzu kuşbaşı
3 adet siviri biber
1 adet büyük soğan
1 çorba kaşığı salça
1 adet domates
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz ve karabiber

Soğan ince kıyılır. Tencereye yağ konur, ısınınca soğan, 10 dakika sonra et atılır. Et suyunu bırakıp, çekene dek kavrulur. Daha sonra iri doğranmış sivri biber, ezilmiş sarımsak ve salça katılır. 5 dakika kadar sotelenir. Soyulmuş, küp doğranmış domates, tuz, karabiber ve kısa süre sonra 2 su bardağı sıcak su katılır. tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte yarım saat daha pişirilir. Sıcak servise sunulur.

ML® Buğu Kebabı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22998 • adı:Tas Kebabı • gönderen:çağatay • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:09