# KUZU ÇİFTLİK KEBABI

Malzemeler:
1 kg. kuzu eti
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 adet kuru soğan
4-5 adet domates
4-5 adet yeşilbiber
1 demet taze soğan
kekik, dereotu, maydanoz, tuz, karabiber.

Bir kap içinde sıvı yağ ile halka kesilmiş soğan ve kuzu eti kavrulur. İçine kıyılmış taze soğan, biber konur. Küp kesilmiş domatesler ilave edilir, biraz pişin-ce içine maydanoz, kekik, karabiber ve tuz ilave edilir. Hiç su ilave etmeden 20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:33069 • adı:Kuzu çiftlik kebabı • gönderen:bohem • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:55