SEBZELİ KEBAP

600 gr Kuzu kusbasi
45 gr margarin
100 gr Sogan
1 tatli kasigi Un
1 tatli kasigi Tuz
2.5 bardak Su
Baharat torbasi
100 gr Mantar
200 gr Havuç
300 gr Kereviz
300 gr Patates
200 gr Bezelye
1 tatli kasigi Kekik

Ön hazirlik olarak soğani ayiklayip, küçük küpler halinde dograyin.
Mantarlarin büyük olanlarini dörde, orta boy olanlarini ikiye kesin.
Saplarinin uçlarini kesip, atin. Küçük mantarlari, saplarinin uç kisimlarini kesip attiktan sonra, bütün olarak birakin.
Havucu kaziyin. Kereviz ve patatesin kabuklarini soyun. Her üç sebzeyi de iri zar biçimi dograyin. Bezelyeyi ayiklayin.
Kereviz, bezelye, mantar ve havucu, içine biraz tuz atilmis bol suda haslayin. Sebzeler daha diri iken kabi atesten alin. Sebzeleri bir süzgece aktarin. Sularini iyice süzdürün. Mantari haslarken, kaba 1/2 limon ilave edin.
Yagin üçte birini orta boy bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca önce patatesleri koyun. Bir kevgirle sik sik karistirarak, 3-4 dakika, patateslerin disi sert bir kabuk baglamaya baslayincaya kadar kizartin. Patatesleri, yagini süzdürerek tencereden bir baska kaba aktarin.
Ayni yagda -eger gerekirse biraz daha yag ilave edebilirsiniz- hafifçe haslanmis kereviz, bezelye, mantar ve havucu da kizartin. Sebzeleri kizarttiktan sonra yaglarini süzdürüp, patateslerin bulundugu kaba aktarin.
Kalan yagi, büyük bir tencerede, orta ateste eritin. Yag kizmaya baslayinca, kusbasi dogranmis kuzu etini ilave edin.
Atesi açin. Etleri bir kevgirle ara sira karistirarak, 5-6 dakika, pembelesinceye kadar sote edin.
Sogani tenceredeki etlere ilave edin. Yine ara sira karistirarak, birkaç dakika daha pisirin.
Unu katin. Sik sik karistirarak, birkaç dakika da unu kavurun.
Tuzunu koyup, karistirin. Sebzeleri katin. Suyunu ilave edip, bir tasim kaynatin. Bu arada tencerenin üzerinde olusan kefi, bir kevgirle alip, atin.
Baharat torbasini koyun.
Atesi kisin. Tencerenin kapagini sikica örtün. Kebabi, agir ateste 25-30 dakika, etler yumusayincaya kadar pisirin. Bu süre içinde, ara sira tencerenin kapagini açip, etlerin pisip pismedigini kontrol edin. Gerekirse pisirme süresini uzatin.

© lezzetler.com tarif no:3777 • adı:Sebzeli Kebap • gönderen:teflon • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:57