



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKME KEBABI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

- 1 kg kemiksiz dana eti
- 5-6 adet biber (1 tanesi kırmızı biber)
- 3-4 adet orta boy domates
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 10-12 adet arpacık soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI:

Etleri kuşbaşıdan biraz iri doğrayın. Arpacık soğan, kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış biber, iri doğranmış domates, tuz, karabiber ve salçayı ekleyip elle karıştırın. Karışımı toprak bir kap içine yerleştirin. 1 su bardağı su ekleyip ağzını deri zarla, yağlı kâğıt ya da alüminyum folyo ile kapattıktan sonra bağlayın. Küllü közde; maltız ya da mangalda azar azar köze kömür ekleyerek ya da kısık ateşte 4-5 saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.