YÖRÜK KEBABI

250 gr kuzu eti (kuşbaşı)
1 adet domates
1 adet soğan
2 adet biber
15 adet mantar
1 su bardağı bezelye
1 adet kabak
1/2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1.5 su bardağı erişte
1.5 su bardağı kaşar peynir

Domates ve soğanı yemeklik doğrayın. Kuşbaşı et ile birlikte 20 dk pişirin. Sivri biberi ve kabağı küp şeklinde doğrayın. Mantarları ortadan ikiye kesin. Bezelyeleri de ekleyip tencereye alın. Tuzu ilave edin ve başka bir tencerenin içine sıvıyağ dökün. Üzerine su ilave edin. Kaynayınca tuz serpin. Erişteyi haşlayın. Tencereden alıp süzün. Erişteyi fırın tepsisine yayın.Üzerine sebzelerle sote ettiğiniz etleri yayın en üste kaşar peynir rendesi koyun.

© lezzetler.com tarif no:72174 • adı:Yörük Kebabı • gönderen:liliş • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:00