KUZU ÇİFTLİK KEBABI

1 kilo kuzu eti but ya da kol tarafından
2 adet domates
3 adet biber
3 demet taze soğan
3 çorba kaşığı sadeyağ
1 demet dereotu, maydanoz
3 adet kuru soğan
Yeteri kadar tuz ve kekik.

Pişireceğiniz kap içinde 3 kaşık yağ, yassı, ince kesilmiş et, piyaz soğanı gibi doğranmış ince soğan, hızlı ateşte pişirmeye başlanır. Delikli kepçe ile ara sıra karıştırılır. Biraz yumuşayınca kıyılmış taze soğan, biber konur. Yarı pişmiş duruma gelince kabuğu temizlenmiş, çekirdeksiz domates, maydanoz, dereotu, karabiber, tuz, kekik katılır. Hiç su katmadan 20 dakikada pişmiş olur. Eğer kuzu yeni çıkmış zamanı ise, taze domates bulunamıyacağından yerine bir kaşık sulu salça, döğülmüş karabiber konur. 15 dakikada pişer.

© lezzetler.com tarif no:7639 • adı:KUZU ÇİFTLİK KEBABI • gönderen:Şükriye • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:03