BURSA KEBABI

Necip Usta

4 parça (75 gramlık) sinirsiz kuzu eti, but
8 parça şiş eti
8 parça ızgara köfte
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı berrak et suyu
Pidesi:
1 çorba kaşığı tereyağı
4 adet kebap pidesi
Salçası ve yoğurdu:
250 gram koyu yoğurt
Ezme sosu

1) Kuzu etlerini pirzola demiriyle 1 milim kalınlığında dövünüz. Tuzlayıp biberleyip hafif yağlayınız.
2) Şiş kebaplarını ortalarından yarıp 16 parça olarak şişlere geçirip hafif tuzlayınız ve biberleyiniz.
3) Köfteyi parmak gibi 8 adet yuvarlayıp şişlere takınız ve yağlayınız.
4) Şiş kebaplarını ve köfteleri 2'şer dakika altüst pişiriniz.
5) Düvülmüş kuzu etini altını üstünü 1'er dakika pişiriniz.
6) Pideleri 2'şer santim çapında kuşbaşı doğrayıp, 1 tatlı kaşığı yağı kızartınız. Pideleri ilâve edip bir kere karıştırınız.
7) Et suyunu ilâve ediniz. Kapağını kapatıp ateşten alınız ve 5 dakika buharlandırınız.
8) Sahanlara veya çukur tabaklara pideleri eşit olarak bölüştürünüz. Diğer yarısına ezme sosu ilâve ediniz.
9) Üzerlerine tam ortalarına ince dövülmüş etleri yarımşar milim kalınlığında dilimleyip koyunuz. Eşit olarak etraflarına şiş kebap ve köfteleri diziniz.
10) Tereyağını kızartıp üzerlerine ilâve ederek sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83493 • adı:BURSA KEBABI • gönderen:im • indirme tarihi:25.04.2024 - 18:04