



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU AVCI KEBABI

2,5 çorba kaşığı tepeleme yağ
250 gram arpa şehriye
1 tatlı kaşığı salça
1/2 tatlı kaşığı tuz
3,5 su bardağı kaynar et suyu
Eti:

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo kuşbaşı kuzu eti
1 baş ince doğranmış iri soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su
2 adet orta boy domates
Üzerinin salçası:
1 çorba kaşığı yağ
1 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
1/2 su bardağı ince dilim mantar
3 adet iri domates
1/4 tatlı kaşığı toz karabiber
2 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Yağı bir tencereye koyup kızdırınız, etleri ilâve edip, etler bırakacağı suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz.
- 2) Sonra soğanı ilâve ederek 2 dakika daha kavurunuz ve salçasını ilâve edip 1 dakika daha kavurup ununu ilâve ediniz.
- 3) İyice karıştırıp Baharat Torbası'nı, tuzunu ve suyunu ilâve edip ağır ateşte 15 dakika pişirip domatesini üzerine diziniz ve 15 dakika daha ağır ağır pişiriniz.

Mantarlı sosun hazırlanışı:

- 1) Küçük bir tencereye yağı koyup kızarttığınız soğanları ilâve ederek karıştırınız, sonra mantarları ilâve ediniz.
- 2) 2 dakika karıştırarak kavurunuz.
- 3) Domatesi, biberi ve tuzunu ilâve edip domateslerin bırakacağı suyu çekinceye kadar 7-8 dakika pişiriniz.

Pilavının hazırlanışı:

- 1) Küçük bir tencereye yağı koyunuz. Eritip arpa şehriyeyi ilâve edip bir kevgirle şehriyeler sarı bir renk alıncaya kadar kavurup domates salçasını ilâve ediniz.
- 2) Bir kere karıştırıp tuzunu ve et suyunu ilâve ediniz.
- 3) Bir kere kuvvetli ateşte kaynattıktan sonra ağır ateşte ağzını kapatarak 17 dakika pişiriniz.
- 4) Hazırladığınız etini bir güvece koyup, üzerine salçasından döküp, şehriye pilavını seriniz. Pilavın üzerine aşağıda hazırladığımız mantarlı sosu yayıp peyniri serperek fırına sürünüz. 3-4 dakika fırınlatıp servis yapınız.