



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ÇİFTLİK KEBABI

Malzeme;

1 kilo but ve kol tarafından kuzu eti
3 baş soğan
3 çorba kaşığı margarin
3 adet iri domates
3 adet biber
3 demet taze soğan
1 er demet dereotu, maydanoz,
tuz ve kekik

Yapılışı;

Önce eti hazırlayalım ya da kasaba hazırlatalım, kuzu etinin yassı ve ince kesilmiş olması gerekiyor. Pişirme kabına margarini atalım, yarım daire şeklinde doğranmış kuru soğanı ilave edelim, harlı ateşte karıştırarak pişirelim, üzerine hazırladığımız eti ve taze soğanı ve biberi koyalım. Et suyunu salınca kabuğu soyulmuş ince doğranmış domatesi ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu, karabiber, tuz ve kekiği koyalım. Pişirme kabının kapağını kapatalım 25 dakika kadar orta ateşte pişirelim, sıcak olarak servis yapalım.