PİDELİ KOYUN KEBABI

500 gr. et,
yarım bardak et suyu,
2 pide,
yeteri kadar tuz, biber,
yarım bardak tereyağ,

Eti kuşbaşı doğrayın, şişe geçirip, şişlerdeki etler ateşte pişerken, pideyi ikiye bölerek etlerin, üzerine sürün ve bir iki dakika da bırakın.
Pideleri sık sık kaldırıp erimiş tereyağından kaşıkla azar azar pideler üzerine akıtın.
Bir taraftan kebap kızarırken, bu şekilde pideler de et suyu ve tereyağlarını emerek kızarmış olacaktır.
Sonra, pideleri, baklava şeklinde doaravm. Pidenin yarısını kebap tabağının altına koyun ve yarısını da etlerin üstüne kapatın.
Bir iki kaşık sıcak et suyu da gezdirdikten, tuz ve biberini de ektikten sonra, sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:15961 • adı:PİDELİ KOYUN KEBABI • gönderen:gümüş çatal • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:07