KINNAP KEBABI

700 gram kuşbaşı dana eti
500 gram arpacık soğan
3'er adet çarliston ve kırmızı biber
3 adet patlıcan
4 adet domates
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Tuz
Karabiber
Sebzeleri dizmek için:
2 metre pamuklu ip
1 adet yorgan iğnesi

Sebzeleri ayıklayıp etlerle aynı büyüklüklerde doğrayın. Arpacık soğanları temizleyin. Üzerine tuz, karabiber ve yağ ekleyerek hepsini karıştırın. Daha sonra iğne yardımıyla sebzeleri ve etleri ipe sırasıyla dizip döndürerek tepsiye yerleştirin. Tepsinin üzerini önce pişirme kağıdı sonra alüminyum folyo ile sıkıca kapatın. Önceden ısınmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin. Daha sonra tepsinin üzerindekileri kaldırarak sebzelerin ve etlerin üzeri kızarana kadar pişirmeye devam edin. Tepsiyi fırından alın. Kebabı dizdiğiniz ipi 30 cm'lik parçalar halinde kesip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:58083 • adı:Kınnap Kebabı • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:41