SIĞIR KEBABI

800 gr kemiksiz sığır eti
50 gr margarin (2+1/2 çorba kaşığı)
20 gr un (1/2 kahve fincanı)
200 gr soğan (2 büyük)
350 gr domates (2 büyük) veya domates salçası (1/2 kahve fincanı)
2 diş sarımsak
2 defne yaprağı
1/2 çorba kaşığı kırmızı biber
1+1/4 kahve fincanı sirke
3 bardak su
2 tatlı kaşığı tuz

Bir tavaya ölçülere göre margarin konarak ateşte iyice kızdırılır. Bunun içine döş tarafından alınıp irice kuşbaşı doğranmış olan kemiksiz sığır eti konularak karıştırıla karıştırıla kavrulur. Etler pembeleşinceye kadar kızartılır, sonra delikli kepçe ile alınarak bir tencereye konur ve bir tarafa bırakılır.
Bundan sonra aynı tavaya kıyılmış soğanlar boşaltılır, iyice kavrulur ve üzerlerine un ilâve edilerek 5 dakika kadar yine kavrulur. Sonra bu tavaya kabukları ve çekirdekleri çıkartılmış, küçük küçük doğranmış domatesler (yoksa salçası) ilâve edilmek suretiyle karıştırılır ve tenceredeki etlerin üzerine dökülür.
Bu iş de bitince, aynı tencereye doğulmuş sarımsak, defne yaprağı, tuz ve kırmızı biber konarak tencere ateş üzerine oturtulur, karıştırılır. 5 dakika piştikten sonra içerisine sirke ve 3 - 3,5 bardak su dökülür. Tencerenin kapağı kapıtılır 3 saat daha piştikten ve etler yumuşadıktan sonra indirilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47630 • adı:SIĞIR KEBABI • gönderen:Eflatun • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:36