



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYVE KEBABI (KARAMAN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Koyun, Keçi eti Orta Yağlı 2 kg.
Yeşil Biber yarım kg.
Kuru soğan yarım kg.
Domates 1 kg.
Maydanoz 1 demet
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Kekik 1 çay kaşığı
Tereyağı
Koyunun kuyruk yağı 250 gr.

2 kg. koyun veya keçi eti kuşbaşı olarak doğranır. Yeşil biberler de orta büyüklükte (yaklaşık 2'şer cm) doğranır. Domatesler de kuşbaşı doğranır. Soğanımızı küçük kareler halinde doğrarız. Yaklaşık 60 çam çapındaki derin saçımızı güzelce yıkadıktan sonra koyun kuyruğu kullanacaksak kuşbaşı olarak doğrarız. Önce kuyruk yağını sacın tabanına koyarız. Diğer tarafta doğrayıp hazırladığımız malzemeleri karıştırırız. Karabiber, tuz ve kekiği ilave ederiz. Sacın üzerine dökeriz güzelce yayarız. Bu arda 2, 3 domates, 5 adet sivri biber ve maydanozu bırakırız. Hazırladığımız sacdaki malzemeyi odun kullanılan taş fırına süreriz. Sacı ara sıra çıkararak tahta kaşıkla karıştırırız. Kebabın pişmesine 15 dakika kala yuvarlak doğradığımız domateslerle- uzunlamasına doğradığımız biberleri sacın kenarına dizeriz. Fırından çıkardığımız Zeyve Kebabının üzerine maydanozun yaprakları serpilerek sac içerisinde, sıcak pide ekmek ile servis yaparız. Yanına söğüş olarak soğan ve domates doğranabilir.

Not: Bu kebab Ermenek İlçemizin Zeyve Mesire yerine mahsustur.



© lezzetler.com tarif no:116937 • adı:Zeyve Kebabı (Karaman) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.09.2024 - 07:51