



ABANT KEBABI (BOLU)

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Adet soğan
- 3 Adet havuç
- 1 Adet kereviz
- 2 Adet patates
- 1 Çorba Kaşığı kimyon, karabiber
- 1 Kg. et
- 10 Adet arpacık soğan

Etləri tencereye koyun. Üzerine çıkacak kadar su alıp kaynatın. Oluşan köpüğü alın. Etlər yumuşayınca kadar pişirin. Ayrı bir tencerede yağı eritin. Etləri, ince doğranmış soğanla soteleyin. Sırayla arpacık soğanı, küp küp doğranmış havucu ve kerevizi, patatesi koyup karıştırın. Baharatlarını, tuzunu ekleyerek sebzeler yumuşayınca dek pişirin. Dinlendirdikten sonra dilediğiniz şekilde servis yapın.



Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020