ARPACIK SOĞANLI BAHÇIVAN KEBABI

MALZEMELER
1 kg. kusbasi kuzu eti
30 adet arpacik soğani
3 çorba kasigi tereyağı
2 adet orta boy domates
2 adet havuç
250 gr. sultani
bezelye
Tuz, karabiber
Kirmizi pul biber
1/2 demet dereotu

YAPILIŞI
Eti yikayip bir tencereye koyun. Tereyağıi ile birlikte hafifçe kavurun.
Halka seklinde dogranmis havucu ilave edin. Tencerenin kapagini kapatip, hafif ateste et yumusayip suyunu çekene kadar 1 saat pisirin.
Et suyunu çekince, kabuklari soyulup iri dogranmis domates, havuç, bezelye, arpacik soğani, tuz, karabiber ve pul biberi ilave edin. Et yumusayip, kendi yagina kalincaya kadar hafif ateste 1 -1,5 saat pisirin.
(Etin suyu azaldikça en fazla 2 su bardagi ilik su ekleyebilirsiniz.)
Arpacik soğanli bahçivan kebabini üzerine ince kiyilmis dereotu serptikten sonra sicak olarak sevis yapin.

© lezzetler.com tarif no:3655 • adı:Arpacık Soğanlı Bahçıvan Kebabı • gönderen:TUBA • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:37