ARPACIK SOĞANLI NOHUTLU KUZU KEBAP

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Yemek Kaşığı domates salçası
15 Adet arpacık soğan
1 Kg. kuzu kuşbaşı
1 Su Bardağı pişmiş ve kabukları soyulmuş nohut
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Su Bardağı kaynamış su

1. Eti soğuk suda yıkayıp kevgire koyun, suyunun süzülmesini sağlayın. Derince bir tencereye 1 yemek kaşığı zeytinyağını ve etleri koyup tencerenin kapalı vaziyette, orta hararetli ateşte, ara sıra karıştırmak suretiyle etler bıraktığı suyu çekip yumuşayana kadar pişirin. Pişmeye yakın arpacık soğanları ilave edin. Tuzunu ilave edin ve biraz soğuyunca servis yapacağınız fırın kabına etleri boşaltın.
2. Üzerine nohutları serpin, hafif bir şekilde et ve nohutları karıştırın. (Aksi taktirde etler ezilir.) Domates salçasını bir su bardağı kaynamış su ile sulandırıp etlerin üzerine gezdirin. Servise yarım saat kala üzerini folyoyla kapatarak 200C ısıtılmış fırında 20-25 dakika tutun. Böylece hem etler fırınlanmış hem de yemeğiniz ısınmış olacaktır.

© lezzetler.com tarif no:76801 • adı:Arpacık Soğanlı Nohutlu Kuzu Kebap • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:03.05.2024 - 05:02