



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

AYNALI KEBAP

500 gr. kuşbaşı tavuk
2 adet soğan
3-4 diş sarımsak
yeterince salça
tuz
karabiber
1 çorba kaşığı un
2 adet domates
2 adet biber
1 kg. patates
1 kg. yoğurt
sıvıyağ

Tavuk etlerini parmak şeklinde doğrayarak tencereye koyun. Biraz kavrulduktan sonra suyu ilave edin. Birkaç dakika kaynatın. Üzerine çıkan köpükleri alın. Süzgeçten süzerek yıkayın.

Bir başka tencereye 3 kaşık yağ koyun. Soğanlar ve sarımsakları ince ince doğrayarak pembeleşinceye kadar kavurun. Tavukları da ilave ederek kavurmaya devam edin. Salça, tuz, karabiber ekleyip karıştırın. 1 çorba kaşığı un katarak birkaç dakika kavurun. Tavukların üzerini geçecek şekilde sıcak su ilave edin.

Tavuklar pişmek üzere iken domatesleri ve biberleri parmak şeklinde doğrayarak ilave edin. 2-3 dakika daha pişirip ocaktan alın.

Diğer tarafta patatesleri yıkayıp, doğrayın. Tavaya sıvıyağ koyarak patatesleri kızartın ve süzgece alın.

Bir başka kaba yoğurt ve 3-4 diş ezilmiş sarımsak koyup karıştırın. Servis yaparken tabağa önce bir miktar patates, onun üzerine sarımsaklı yoğurt en üste de kebaptan koyarak maydanozla süsleyin.





© lezzetler.com tarif no:31173 • adı:Aynalı Kebap • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.04.2025 - 20:18