BİBERLİ KEBAP

600 gr kuzu eti
100 gr kuyruk yağı
1 dolmalık yeşilbiber
1 dolmalık kırmızıbiber
Tuz, karabiber, kekik, pul biber
1 kâse su
1 çay kaşığı karbonat

Kuzu etini kebap bıçağıyla çok ince doğrayın. Dolmalık biberlerin çekirdeklerini temizleyip kıymaya ilave edin. Malzemeler macun kıvamına gelene dek doğramaya devam edin. Tuzunu ve baharatını ekleyip tatlandırın. Bir kâse suya karbonatı ekleyin. Etli karışımdan yumurtadan biraz daha büyük parçalar koparın. Şişe sarmadan önce şişin eti tutması için elinizi karbonatlı suyun içine daldırıp çıkartın ve şişe sarma işlemine başlayın. Kalan malzemeyi aynı şekilde hazırladıktan sonra ızgarada kızartın. İsteğe göre fırında kızartılmış elma dilimli patates, Akdeniz yeşillikleri, közlenmiş domates-biber karışımı ile servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:88218 • adı:Biberli Kebap • gönderen:şuşu • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:00