BUĞU KEBABI

1/2 kg. Antrikot
3 kaşık tereyağı
2 kaşık margarin
1 adet soğan
100 gr. arpacık soğan
3 adet domates
1 kâse bezelye
2 adet havuç
Et suyu
Karabiber
1 limon kabuğu
Tuz

Kalınca dilimlenmiş antrikotları una bulayıp, fazlasını silkeleyin. Yağı eritip baş soğanı kavurun. Etleri üzerine koyup, yüksek ateşte hafifçe kızartın. Tuz ve karabiberi ilâve edin. Arpacık soğanları soyup, tuzlu suda birkaç dakika haşlayıp, etlerin üzerine dizin. Et suyunu dökün. Rendelenmiş domates, haşlanmış havuç ve bezelyeyi ve limon kabuğunu üzerine yayın. Kapağını kapatıp, kısık ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:22679 • adı:Buğu Kebabı • gönderen:ismileyla • indirme tarihi:19.03.2024 - 14:17