BUĞU KEBABI

1 kilo koyun eti (but kısmından kuşbaşı doğranmış)
1 kahve kaşığı kekik
2-3 adet havuç
2 adet defne yaprağı
1 baş sarımsak
tuz
karabiber
4 adet domates veya 1 kaşık salça
1 kaşık tereyağı
100 gram arpacık soğanı
1 kutu bezelye

Etin kemiklerini ayırıp, kuşbaşı olarak doğrayınız. Bir küp veya düdüklü tencere içine kabuğu soyulmuş soğan, verev olarak doğranmış havuç, domates veya salça, tuz, karabiber, defne yaprağı, kekik ve yağı katınız. Bir bardak da su katıp, pişiriniz. Normal tencerede yapılacaksa, tencerenin ağzı buhar çıkarmaması için hamurla sıvanmalıdır. O zaman 1,5 saat pişirilir. Yemek anında bezelye ile servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:61891 • adı:Buğu Kebabı • gönderen:yeşeren dallar • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:14