BUĞU KEBABI

250 gram arpacık soğanı
1 diş piyaz doğranmış sarımsak
3 adet iri domates
1 kilo kuzu eti, kemiksiz but veya böbrek yatağı
2 adet sivribiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik
1 kahve kaşığı kimyon
Tencere kapağını sıvamak için:
3/4 su bardağı su ile karıştırılmış 1 su bardağı un

Güvecin içini tamamen yağladıktan sonra yağ hariç bütün malzemeyi ilave ediniz. Yağı eritipüzerine dökünüz. Bir kere karıştırıp güvecin kapağını kapatarak, kapağın ve güvecin kenarlarını un ile suyu karıştırarak yaptığınız hamurla sıvayınız.
Fırında 2,5 saat pişirip hemen servis yapınız.

Not: Kapaklı güveç yoksa, tencerede yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:82160 • adı:Buğu Kebabı • gönderen:im • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:01