ÇOBAN KEBABI

900 gram koyun eti
15 diş sarımsak
60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)
1 demet dereotu
600 gram sarı patates (4 büyük)
250 gram arpacık soğanı (25 adet)
2 bardak su
350 gram domates (2 orta)
Tuz

1 Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı sadeyağ ya da margarin, 25 adet arpacık soğanını, kemikli olarak küçük yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gr. koyun eti, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 3 orta domates, 15 diş sarımsak ile 1 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et, domates ve soğan sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalıdır.
2 Etler sularını çekince, bunlara; soyulmuş ve irice, dört köşe parçalara kesilmiş 4 büyük patates ile 2 bardak da su ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve etler iyice pişip de yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az ısıdaki ateşte aşağı yukarı bir, bir çeyrek - üç çeyrek saat arasında pişirmeli, sonra tencereye; kıyılmış 1 demet dereotu ilâve ederek tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34030 • adı:ÇOBAN KEBABI • gönderen:diva • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:22