



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK KEBABI

Tuğrul Şavkay

200 gr. bamya
200 gr. kemerpatlıcanı
250gr. kabak
200 gr. havuç
1 kg. yağlı koyun eti (kuşbaşı doğranmış)
Tuz
300 gr. soğan (kabaca doğranmış), (3 orta boy)
1+1/2 adet limon (1/2'sinin suyu sıkılıp, kalanı dilimlenmiş)
300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)
10 diş sarımsak (soyularak bütün bırakılmış)
Taze çekilmiş karabiber
1/3 çay kaşığı tarçın
1/3 çay kaşığı anason
1/3 çay kaşığı kimyon
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

Bamyaların başlarını huni biçiminde kesin. Patlıcan ve kabağın sap kısımlarını kesin. İyice yıkayıp süzdürün ve her ikisini de küp küp doğrayın. Havuçları kazıyıp, enlemesine ikiye ayırın ve her bir parçayı dörde bölün. Etleri tuzlayın.

Kapaklı bir güvecin dibini limon dilimleri ile kaplayın. Üzerine sırasıyla kat kat etleri, soğanları, bamyaları, patlıcanları, kabakları ve domatesleri yerleştirin. Sarmısaklarını aralara sokuşturun. Tuzu, biberi, tarçını, anasonu ve kimyonu serpip, en üste gene limon dilimleri koyun.

Bir tavada tereyağını kızdırın. Güveçteki malzemenin üzerine limon suyunu ve tereyağını gezdirin. Güvecin ağzına bir yağlı kâğıt örtüp, kapağını sıkıca kapatın. Kısık ateşe oturtup 2 saat pişirin. Ateşten alıp, kapağını ve yağlı kâğıdını kaldırarak servis yapın.

