



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖMLEK KEBABI

Necip Usta

Soğanı:

200 gram arpacık soğanı

1 tatlı kaşığı yağ

3 çorba kaşığı su

Eti:

1 çorba kaşığı tepelme yağ

1 kilo kuşbaşı kuzu eti

1 tatlı kaşığı tuz

4 su bardağı su (800 gram)

Kebap Sebzesi:

1 adet orta boy havuç hazırlanmış ve 20 dakika haşlanmış

4 adet dolma biberi

2 adet orta boy domates

1 tatlı kaşığı kekik

Soğanının hazırlanışı:

1) Soyulmuş arpacık soğanlarını küçük bir kaba koyup, üzerine yağını koyunuz.

2) 3 çorba kaşığı su ekleyip, bir yağlı kâğıt ve bir kapak kapatarak 6-7 dakika buharıyla pişirip muhafaza ediniz.

Etinin hazırlanışı:

1) TBir tencereye yağı koyup kızdırınız, etleri ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar orta ateşte 8-10 dakika kavurunuz.

2) Tuzunu, suyunu ilâve edip kaynarken, üzerinde toplanan köpüğü alıp atınız.

3) Hepsini, bir toprak güvece boşaltıp kapağını kapatarak ağır ateşte 1 saat kaynatınız.

4) Evvelâ havucunu, sonra soğanını ve kekiğini, en üstüne de domateslerini dizip 20 dakika daha ağır ağır pişiriniz.

5) Ayrı bir kaba çıkararak üzerine tohumları alınmış ve küçük doğranmış dolma biberini serpererek servis yapınız.