



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

DİRDİR KEBABI

MALZEME:

Koyun kuşbaşı 1,5 kg.
Tereyağı 3 çorba kaşığı
Zeytinyağı 4 çorba kaşığı
Et suyu 2 çay bardağı
Sirke 3 tatlı kaşığı
Mercanköşk 1 tutam
Domates 4 adet
Un
Tuz
Karabiber

YAPILIŞI:

1. Bir cezvede 3 tatlı kaşığı sirke ve 1 tutam mercan köşkü 1 saat bekletin. Mercanköşk sirkeyi emip, cezvede 2 kaşık sirke kalana kadar kaynatıp soğumaya bırakın.
2. Et parçalarını una bulayın. Tereyağı ve zeytinyağı karışımını bir tavada kızdırın. Una batırılmış et parçalarını ilave edip etler nar rengini alıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırarak kavurun.
3. Etlerin üzerine daha önce hazırladığınız mercan köşklü sirkeyi gezdirin. Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra bir taşım daha kaynatın. 2 çay bardağı et suyu ilave edin.
4. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp şeklinde doğrayarak etlere ekleyin. Tavanın kapağını kapatarak etler yumuşayıncaya kadar hafif ateşte pişirin. Ocağı kapatıp bir süre dinlemeye bırakın.
5. Dırdır kebabını servis piring pilavıyla tabağına alın. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın. (6 kişilik)