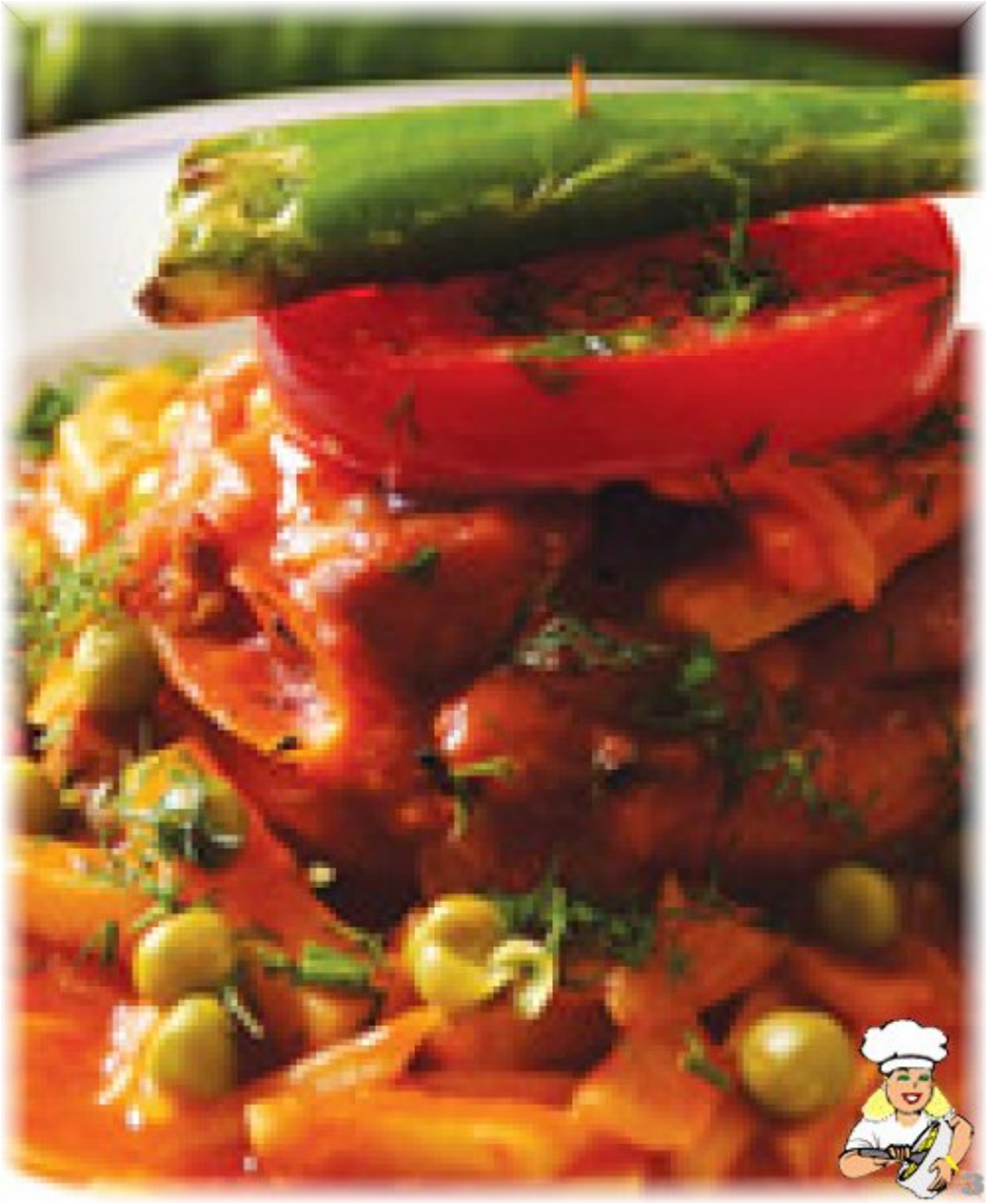
ENGİNARLI KUZU KEBABI

4 adet pişmiş enginar
16 adet arpacık soğan
1 orta boy kereviz
600 gr kuşbaşı kuzu eti
80 gr margarin
1 çay bardağı iç bezelye
Yarım demet dereotu
1 yemek kaşıgı un
2 adet orta boy domates
1 tatlı kaşıgı salça
4 adet sivri biber
Tuz
Su

Tencereye yağ koyarak eritin, etleri ilave edip 10 dk kadar kavurun, etler suyu çektiginde sırasıyla kabuğu soyulan arpacık soganları, unu salçayı ve domateslerin yarısını küp şeklinde doğrayıp ilave edin. 3 dk kadar karıştırın. Su ilave ederek etler pişene kadar sürekli köpüğünü alın ve kaynatın. Fırın tepsisine koymuş oldugunuz engınarların üzerine daha önce hazırladıgınız et harcını bezelyeyi ve kalın domatesleri ve biberleri ikiye bölerek ilave edin. 180 derece fırında 5 dk pişirin.

Not: Servise sunmadan önce üzerine dereotu koyabılırsınız.



Fotoğraf "yunus özoğlu" tarafından gönderildi. 24.04.2018

© lezzetler.com tarif no:98077 • adı:Enginarlı Kuzu Kebabı • gönderen:fevkiye • indirme tarihi:16.05.2024 - 12:04