



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI KUZU SAKSI KEBABI

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

Kemiksiz 1 kilo kuzu eti,
8 adet enginar,
15 kadar arpacık soğanı,
150 gram iç bezelye,
150 gram körpe havuç,
1 sap kereviz yaprağı,
iri 1 patates,
4 sivri biber,
150 gram margarin yağı,
iri 4 domates,
1 çorba kaşığı un,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1 demet dereotu,
2 bardak et suyu,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Enginarları temizleyip haşlamalı. Dereotuyla kereviz yaprağını bol suda yıkadıktan sonra ayrı ayrı kıyarcasına ince doğramalı. Soğanların kabuklarını ayıkla-malı. Biberleri yıkadıktan sonra ikiye doğramalı. Havuçların üzerlerini kazıdıktan sonra bunları yıkamalı ve tavla zarı iriliğinde küçük parçalar hâlinde kesmeli. Patatesi, kabuğunu soyduktan sonra, tavla zarı iriliğinde parçalar hâlinde kesmeli. Margarin yağını bir güvece koymalı ve kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca eti içine atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak kavurmalı.

Etler nar gibi kızarınca bunları delikli bir süzgeçle süzerek güveçten çıkarıp bir kenara koymalı.

Güveçteki yağı çabuk çabuk karıştırırken unu serpiştirerek dökmeli ve yağa yedirmeli. Devamlı surette karıştırılacak yağlı unun rengi değişince buna arpacık soğanlarını bütün olarak atmalı ve karıştırmaya devam etmeli.

Soğanlar pembeleşmeye başlayınca kıyılmış kereviz yaprağıyla doğranmış havucu, biberleri ve patatesi katmalı karıştırarak bir süre sote etmeli. Sebzeler de kızarınca biberleri çıkardıktan sonra bir kenarda bırakılan kızarmış et parçalarını sebzeye katmalı. Bir kaşık suda eritilmiş domates salçasıyla et suyunu boşaltmalı. Tuzunu ve karabiberini de serptikten sonra güveçtekileri pişinceye kadar ateşte tutmalı.

Bu sırada iç bezelyeyi tuzlu suda haşlamalı. Bezelye haşlanınca bunları sudan çıkarıp bir kenara koymalı.

Haşlanmış enginarları pyrex bir kayık tabağa içleri yukarı gelecek şekilde yanyana dizmeli. Güveçte pişmiş olan etli sebzeyi eşit bir şekilde enginarların içine doldurmalı.

Bezelyeyi de enginarların içine koyduktan sonra her enginarın üstüne kızarmış bir parça sivri biber oturtmalı.

Domatesin ikisini yuvarlak, birini de ince dilimlere doğramalı ve bunları enginarların üzerlerine ve yanlarına yerleştirmeli. Bu iş bitince pyrex kayık tabağı orta ısı bir fırına koyup burada beş dakika kadar tutmalı. Bu sürenin sonunda pyrex kabı fırından almalı enginarların üzerlerine kıyılmış dereotunu serpmeli ve kabı sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.