



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI YUVA KEBABI

- 4 Enginar
- 1 Limon
- 1 Sogan
- 1 Domates
- 1 Çorba Kasigi Margarin
- 3 Çorba Kasigi Kiyma
- 1 Sivri Biber
- 1 Havuç
- 10 Arpacik Sogan
- 1 Su Bardagi Et Suyu
- 1/2 Çay Kasigi Köri
- 1 Su Bardagi Bezelye
- 4 Dal Dereotu
- Tuz
- Karabiber

Enginarlari temizleyip,limonla ovun.Limonlu suda haslayarak firin kabina alin. Kiyilmis soğani yağda pembelesinceye kadar kavurun. Kiymayı ilave ederek suyunu çekene dek kavurmaya devam edin. Kavrulmis kiymayı enginarların ortasına doldurarak bir firin kabına alin. Üzerlerine domates ve biber dilimleri yerleştirin. Kabuklarını temizlediğiniz arpacik soğanlarını, küp şeklinde kesilmiş havuç ve bezelyeleri tepsiye yerleştirin. Tuz, karabiber ve köri serpin. Bir bardak et suyu dökerek fırında 15 dk pisirin. Üzerini dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "m.dinçsoy" tarafından gönderildi. 03.12.2014