ERDEMİR KEBABI

MALZEMELER
10ad 180-200gr piliç derili biftek
300gr ispanak
200gr kültür mantari
150gr rendelenmis havuç
50gr kuru soğan
50gr Yemeklik tereyağ
2 ad yumurta sarisi
1 su bardagi süt
1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri
1tatli kasigi karabiber
2dis sarımsak
ve yeterince tuz..

YAPILIŞI
Derili biftekler yikanip temizlenir iyice açilip dövülmesine özen gösterilir tuzlanip bir tarafta bekletlir.
Temizlenmis ispanaklar tereyainda havuç ve mantarla sote hazirlanir soteye sarımsak ve karabiberde eklendikten sonra biraz kavrulur ve sogumaya birakilir.
Derili biftekleri derisi tezgaha gelecek sekilde açilip serilir içine hazirladimiz soteden bir avuç yerlestirilir.yuvarlak kalacak sekilde biftek kapatilir.önceden yagladigimiz tepsiye tek sira seklinde dizilir.
Üzerine hazirladigimiz süt, yumurta sarisi ve rendelenmis karisimindan firçamizla sürülür, önceden 180dereceye ayarladigimiz firina sürülüp rengi kizarincaya kadar pisirilir.

© lezzetler.com tarif no:4676 • adı:Erdemir Kebabı • gönderen:-BMW- • indirme tarihi:18.05.2024 - 03:43