



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EREĞLİ KEBABI (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Et malzemesi;
Kuşbaşı et 1 kilogram
Tereyağı 2 yemek kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı
Kekik 1 tatlı kaşığı
Karabiber ½ çay kaşığı
Pul biber 1 tatlı kaşığı
Et suyu 2 su bardağı
Tırnak pide 2 adet
Üst sosu;
Sıvı yağ 2 yemek kaşığı
Yoğurt 500 gram
Sarımsak 2 diş
Domates 2 adet orta boy
Salça 1 tatlı kaşığı
Kuru kayısı 200 gram
Kuru erik 100 gram
Pekmez 2 çorba kaşığı
Tuz 1 çay kaşığı

Küçük küçük doğranan kuşbaşı et önce haşlanır, ayıklanır ve güzelce kıyılır/didiklenir. Haşlama suyu süzülür ve daha sonra kullanmak üzere bekletilir.

Ayıklanan didiklenen/kıyılan ete 2 su bardağı et suyu eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır.

Suyu çekilen etlere, bir teflon tavada 1-2 yemek kaşığı tereyağı eritilerek dökülür ve ardından kekik, pul biber, tuz, karabiber eklenir ve malzemelerin suyu kalmasın diye kısık ateşte 7-8 tur kaşıkla karıştırılarak kavrulur.

Çok kavurup eti sertleştirmemeye dikkat edilir.

Kayısı ve eriği ince ince doğrayıp ayrı kaplarda üzerlerine çıkacak şekilde ılık su ilave edilir.

1 saat beklettikten sonra suyu süzülür. Kayısı, erik, pekmez ve tuz ete ilave edilerek 10 dakika pişirilir. Tırnak pideler kuşbaşı şeklinde doğranır.

Dikdörtgen bir kaba yayılır ve haşlanan etlerin kalan suyu ile birlikte yavaş yavaş pidelerin üzerine dökülür.

Başka bir kapta sıvıyağ ısıtılır rendelenmiş domates ve salça hafif kavrulur, önce sarımsaklı yoğurt ve ardından hazırlanan sos pidelerin üzerine yayılır ve üzerine hazırladığımız karışım dökülür.

Sıcak servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:138629 • adı:Ereğli Kebabı (Kocaeli) • gönderen:Kezban Bacı • indirme tarihi:07.04.2025 - 22:37