



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SOĞAN KEBABI

500 gr. dana kuşbaşı et
1 kase soyulmuş arpacık soğan (Yaklaşık 500 gr.)
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 çay bardağı sıcak su
1 yemek kaşığı dolusu salça
Tuz
Karabiber

Yağları tencereye alalım. Tereyağı eridiğinde yıkayıp süzdüğümüz etleri ekleyip harlı ateşte 2-3 dakika karıştırarak kavuralım. 1 yemek kaşığı sirke, 1 çay bardağı sıcak su ekleyip kapağını kapatalım. Orta ateşte ara ara karıştırarak pişirelim. Suyu biten etlere arpacık soğanlarını ve sarımsakları ekleyelim. Etlerle beraber 2-3 dakika kavuralım. Salça ilave ederek 2-3 dakika daha kavurup üzerini geçecek kadar su ekleyelim. Tuz ve karabiber ekleyip, arpacık soğanlar yumuşayana kadar pişirelim.

