



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT KEBABI

6 adet temizlenmiş çanak enginar
600 g iri doğranmış kuzu kuşbaşı
1 çay bardağı Orkide ayçiçeği yağı
20-25 adet arpacık soğan
1 baş sarımsak
Bir tutam dereotu
Tuz, karabiber
Arzuya göre 1 su bardağı bezelye

Soyulmuş arpacık soğanlar, sarımsaklar ve Orkide ayçiçeği yağı bir tencereye alınır. Orta ateşte beş dakika kavrulmuş soğan ve sarımsaklar bir tabağa çıkarılır. Aynı yağda kuşbaşı et konur, et bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. Yeterli miktarda sıcak su konarak etler yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen etin üzerine küçük üçgenlere bölünmüş enginarlar, kavrulmuş soğan ve sarımsaklar ile tuz karabiber atılır. İstenirse yeterli miktarda bezelye atılarak enginarlar pişinceye kadar kapak kapalı olarak orta ateşte kaynatılır. Ateşten alındıktan sonra üzerine ince doğranmış dereotu serpilerek sıcak servis yapılır.

