GÜVEÇLİ YAHNİ KEBABI

MALZEME ve HAZIRLANIŞI:
Bu yemek için, kuzu veya koyun eti butundan 1 kilo 250 gram kadar alınır, küçük küçük kuşbaşı doğranır. 2-3 orta boy havuç ayıklanıp, halka halka doğranır. 250 gram arpacık soğan, kabukları çıkarılmamış, 5-6 diş sarımsak, Î0 gram veya 1 paket yeni bahar, yeteri kadar tuz, bir toprak güveç tenceresine konur. Etin üzerine çıkacak biçimde bol su eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak hamurla sıvanıp, bir küçük delik bırakılır. Tencere fırında 2.5 saat kadar bırakılarak etin pişmesi sağlanır. Et fırından alındıktan sonra, servis yapılacak tabaklara, yarımşar kebapçı pidesi doğranır. Tenceredeki etin suyu süzülür ve bununla pideler ısıtılıp yumuşatılır. Pidelerin üstlerine de tenceredeki etler ve havuçlardan münasip miktarla konulur. Bunların üstüne de yanmış tereyağı (veya margarin) gezdirilir.

© lezzetler.com tarif no:9499 • adı:Güveçli yahni kebabı • gönderen:durbaba • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:58