GÜVEÇTE KUZU KEBAP

500 gram kuşbaşı kuzu eti
1 adet patlıcan
1 soğan
3 diş sarımsak
10 adet arpacık soğan
Kimyon, karabiber
3 adet sivribiber
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 çay kaşığı şeker

Patlıcanları küp halinde kesip kızartın. Kuşbaşı etleri karıştırma kabının içine alın. Üzerine kızaran patlıcanları, rendelenmiş soğanı, arpacık soğanları ve sarımsağı ekleyin. Bu karışımı güveç kabına boşaltın. Tereyağını eritip içine, salçayı, tuzu, şekeri ve sivri biberleri birlikte karıştırın ve bu sosu üzerine ekleyin. 200 derecede 40 dakika kadar pişmeye bırakın. Sıcak olarak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:102941 • adı:Güveçte Kuzu Kebap • gönderen:lalifer • indirme tarihi:10.05.2025 - 04:21