HAMURLU TAS KEBABI

Ayşe Tüter

1 kg. kuşbaşı koyun eti
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
5 adet kuru soğan
2 adet defne yaprağı
1 adet karanfil
3-4 adet tane karabiber
Yarım demet maydanoz
2 diş sarımsak
2 adet domates
Kekik
Tuz
Karabiber
Su
HAMURU:
100 gr. yağ
1 çay bardağı kaşar rendesi
Tuz
Biraz buzlu su
Aldığı kadar un

1 öncelikle eti suya koyup 1 saat kadar bekletin. Kanı çıktıktan sonra süzün.
2 Tencereye yağı ve yemeklik doğradığınız soğanı koyup kısık ateşte pembeleştirin. Etleri ilave edip renkleri dönünceye kadar kavurun.
3 Daha sonra salçayı, rendelediğiniz domatesi, defne yaprağını, karanfili, tane karabiberleri ve kıydığınız maydanozu tencereye koyun. Etlerin üzerini iki parmak geçecek kadar suyu da ilave ettikten sonra kısık ateşte tencerenin kapağını hiç açmadan 1.5 saat pişirin.
4 Hazırladığınız tas kebabını sıcak olarak bir fırın kabına alın ve soğutun. Hamurunu hazırlayıp tepsi büyüklüğünde açın, etin tamamını kapatacak şekilde üstüne koyun. Üzerine hafif yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:59065 • adı:Hamurlu Tas Kebabı • gönderen:ümran • indirme tarihi:04.05.2024 - 09:04