HASANPAŞA KEBABI

900 gram koyun eti
400 gram soğan (4 büyük)
80 gram sadeyağı ya da margarin (4 çorba kaşığı)
2 bardak su
Tuz
SALÇASI:
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
50 gram un (2 kahve fincanı)
350 gram süt (1 1/4 bardak)

1 Bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin yağı, piyaz soğanı denen yarım ay şeklinde ince doğranmış 4 büyük baş soğan ile kemikleri çıkarılmış ve her biri 100'er gramdan büyük parça lara doğranmış 900 gram koyun eti koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve soğanlar, sularını salıp da tekrar çekinceye kadar orta kuvvetteki ateşte, arada bir karıştırmak suretiyle 15 - 20 dakika pişirmelidir.
2 Etler sularını çekince; bunlara yarım çorba kaşığı tuz ile 2 bardak da sıcak su ilâve ederek, etler iyice pişip ve tenceredeki suyu da çekerek ancak yağı ile kalıncaya kadar, bunları ortadan daha az kuvvetteki ateşte 2 saat pişirmeli ve ateşten alarak, eti soğan ve salcasiyle bir küçük tepsiye düzgün bir şekilde yayarcasına döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır.
3 Bundan sonra, bir kuşaneye, 2 silme çorba kaşığı margarin ile 1 kahve fincanı un koyarak 2 dakika kavurmalı, sonra buna; bir bir çeyrek bardak sıcak süt ile 1 tatlı kaşığı da tuz katarak ve bir taraftan da dövercesine telle çırpmak suretiyle bunları birbirleriyle karıştırmak ve karışım koyu bir mahallebi kıvamına gelinceye kadar 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam etmeli, sonra da salçayı, tepsiye yaymış olduğumuz etlerin üstlerine düzgün bir şekilde yaymalı ye tepsiyi fırına sürerek ancak 10 dakika kadar bıraktıktan sonra tepsisi ile servis yapmalıdır.

ML® Hasanpaşa Köftesi için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34128 • adı:HASANPAŞA KEBABI • gönderen:arıkuşu • indirme tarihi:18.05.2024 - 08:11