



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜRREM SULTAN KEBABI

Cansu Çelikkran

4 adet orta boy patates
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
500 gram kuşbaşı dana eti
1 orta boy soğan
1 adet kapa biber
1 adet sivri biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay kaşığı tuz
2 tane domates
100 gram rendelenmiş kaşar

Patateslerimizi soyup küp küp doğruyoruz. Tencereye alıyoruz üzerine kekik, pul biber, tuz ve rendelenmiş sarımsaklarımızı koyuyoruz. Üzerini iki parmak geçecek şekilde su koyuyoruz haşlamaya bırakıyoruz. Kuş başı etlerimizi ayrı bir tencereye alıp suyunu salıp çekinceye kadar pişiriyoruz. Üzerine küp küp doğradığımız soğanı ekleyip soteleyiyoruz. Kapa biber ve sivri biberi de ilave edip sotelemeye devam ediyoruz. Son olarak küp küp doğranmış domatesleri ve tuzumuzu ilave edip biraz daha soteleyip altını kapatıyoruz. Bu arada haşlanmış olan patateslerimizi süzuyoruz. Yoğurma kabına alıp püre haline getirdikten sonra yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp küçük kaseler yapıp uygun bir borcama diziyoruz. Önceden soteleyip hazırladığımız etlerimizi patates kaselerinin içine pay ediyoruz. Rendeledigimiz kaşarı üzerlerine serpiştiriyoruz. Önceden 170 derece ısıttığımız fırında kaşarları eriyene kadar pişiriyoruz.

