



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ SOĞANLI KUZU KEBABI

MALZEMELER

500 gr. kuzu kusbası
6 yemek kasığı zeytinyağı
4 adet çarliston biber
4 adet sivribiber
3 adet domates
20 adet arpacık soğan
1 yemek kasığı un
1 yemek kasığı salça
1 yemek kasığı kekik
1 tatlı kasığı kırmızıbiber
tuz - karabiber

YAPILIŞI

Kabugu soyulmuş 2 adet domatesi küp küp doğrayınız. Çarliston ve sivribiberleri ayıklayıp doğrayınız. 4 yemek kasığı zeytinyağını bir tencerede kızdırıp etleri kavurunuz. Etler rengini alıp suyunu çekince soğanları ekleyip pembelesinceye kadar kavurunuz. Doğranmış biberleri ekleyip sote ediniz. Un ve salçayı ekleyip kokusu gidene kadar pisiriniz.

Sıcak suyu doğranmış domatesleri kırmızıbiberi kekiginin yarısını tuz ve karabiberi ekleyip etler yumuşayınca kadar kaynatınız. Kalan 1 adet domatesi dilimleyiniz. Bir tavada 2 yemek kasığı zeytinyağını kızdırıp domates dilimlerini ve kekigin kalan yarısını birlikte sote ediniz. Servis tabagina aldığınız kekikli soğanlı kuzu kebabını kızarmış kekikli domatesler ile süsleyip sıcak olarak servis ediniz.