



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KEKİKLİ SOĞANLI KUZU KEBABI

Malzemeler :

Kuzu kuşbaşı 500 Gr
Komili Riviera zeytinyağı 6 Yemek Kaşığı
Çarliston biber 4 Adet
Sivribiber 4 Adet
Domater 3 Adet
Arpacık soğan 20 Adet
Un 1 Yemek Kaşığı
Salça 1 Yemek Kaşığı
Kekik 1 Yemek Kaşığı
Kırmızıbiber 1 Tatlı Kaşığı
Tuz - karabiber
Su 2 Su Bardağı

YAPILIŞI:

- 1- Kabuğu soyulmuş 2 adet domatesi küp küp doğrayınız.
- 2-Çarliston ve sivribiberleri ayıklayıp - doğrayınız. Yapraklarını yerleştirin.
- 3- 4 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağı bir tencerede kızdırıp etleri kavurunuz.
- 4- Etler rengini alıp - suyunu çekince - soğanları ekleyip - pembeleşinceye kadar kavurunuz.
- 5- Doğranmış biberleri ekleyip - sote ediniz.
- 6- Un ve salçayı ekleyip - kokusu gidene kadar pişiriniz.
- 7- Sıcak suyu - doğranmış domatesleri - kırmızıbiberi - kekiğinin yarısını - tuz ve karabiberi ekleyip - etler yumuşayınca kadar kaynatınız.
- 8- Kalan 1 adet domatesi dilimleyiniz.
- 9- Bir tavada 2 yemek kaşığı Komili Riviera zeytinyağı kızdırıp - domates dilimlerini ve kekiğin kalan yarısını birlikte sote ediniz.
- 10- Servis tabağına aldığınız kekikli soğanlı kuzu kebabını - kızarmış kekikli domatesler ile süsleyip sıcak olarak servis ediniz.