# KEŞKEK KEBABI

1 BÜTÜN KUZU GERDAN
1 KG BUĞDAY
3 ADET SOĞAN
4 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİN
2 LT SU
TUZ
KARABİBER

İKİ AYRI TENCEREYE BİRER LİTRE SUYU DÖKÜN. BİRİNE KUZU GERDANI KOYUN 1.5 SAAT KAYNATIN. DİĞERİNE 1 KG BUĞDAYI KOYUN VE 1.5 SAAT HAŞLAYIN. HAŞLADIĞINIZ GERDANI TENCEREDEN ALIP BİR TABAĞA KOYUN.TAVAYA 4 ÇORBA KAŞIĞI MARGARİNİ KOYUN VE ERİTİN.3 ADET SOĞANI İNCE İNCE KIYIN. KIZGIN YAĞDA 10 DK KAVURUN. HAŞLANAN GERDANIN ETLERİNİ AYIKLAYIN. HAŞLANMIŞ BUĞDAYIN İÇİNE KAVRULMUŞ SOĞANLARI ATIN.ÜZERİNE KARABİBER TUZ SERPİN. BİR MİKTAR ETİ AYIRIN KALAN ETLERİ DE BUĞDAYLA KARIŞTIRIN.TENCERENİN ALTINI KAPATIN. PİLAV KIVAMINA GELİNCE AYIRDIĞINIZ ETLERİ TABAĞIN ALTINA YAYARAK ÜZERİNE PİŞEN KEŞKEĞİ KOYUP SERVİS YAPIN.

© lezzetler.com tarif no:91408 • adı:Keşkek Kebabı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:11.05.2024 - 23:58