KESTANELİ KEBAB

550 gr kuzu kuşbaşı
400 gr kestane
2 kavanoz garnitür
25 gr tereyağı
2 adet soğan
1 doğranmış domates
4 sap taze soğan
20 gr domates salçası
1/2 adet limonun suyu
Kekik
Karabiber
Tuz

Kestanelerin üstünü çizip fırın tepsisine dizin ve ızgarada kabukları açılana kadar pişirin. Kabuklarını soyun. Soğanları soyup minik küp kesin. Gamitürü süzün. Taze soğanlan iri halka kesin.
Tencereye tereyağını koyun, eriyince soğanları ekleyip yumuşayana kadar çevirin ve etleri ilave edin. Etler sularını salıp çekene kadar çevirmeye devam edin. Salçayı 200 ml. sıcak suda eritip tencereye ekleyin ve etler yumuşayana kadar pişirin. Taze soğan, kestane ve domatesi ilave edin. Tuz, biber ve kekik ile tatlandırıp 5 dakika kaynatın ve ateşten aiın. Garnitürü ekleyin.
20 x 30 cm. çapında 4 adet yağlı kağıt kesin. Sebzeleri ve eti kağıtlara paylaştırın. Üstlerinde limon suyu ve kekik gezdirip iyice paketleyin ve önceden 200°'de ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak bekletmeden seıvis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61637 • adı:KESTANELİ KEBAB • gönderen:Ankara'lı Mubi • indirme tarihi:06.05.2024 - 20:16