KİREMİT KEBABI

900 gram orta yağlı veya yağlı kemiksiz koyun eti
2 baş soğan
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
Tuz
1 kahve fincanı domates salçası
1 bardak et suyu

Orta yağlı veya yağlı eti kuşbaşı iriliğinde parçalara doğramalı. Sonra bunları bol akarsuda iyice yıkadıktan sonra bir çukur kaba koymalı. Üstüne tuzunu, biberini, baharını, tarçınını ve kekiğini serpmeli. Rendelenmiş soğanları da katmalı ve ovarcasına karıştırdıktan sonra serince bir yere koyup iki saat kadar dinlendirmen. Sonra tekrar karıştırmalı ve temiz bir kiremidin üstüne koyup yaymalı. Kiremidi bir ikinci kiremitle örttükten sonra bu kiremitteki etleri kızgın fırına koymalı. Et ilik gibi yumuşayıp pişince kiremitleri fırından çıkarmalı ve etleri içinde bir bardak ılık suda eritilmiş domates salçası bulunan bir fırın tepsisine boşaltmalı tepsiyi hemen fırına koymalı ve bu kızgın fırında beş dakika tuttuktan sonra çıkarmalı ve olduğu gibi sofraya götürüp servis yapmalı.
Bazı kimseler ise kiremitleri fırından çıkarınca etleri tabaklara bölmekte üstüne bir - iki kaşık kaynar et suyu döküp servis yapmaktadırlar.

© lezzetler.com tarif no:13487 • adı:Kiremit Kebabı • gönderen:rıza • indirme tarihi:26.05.2024 - 04:40