KOYUN TAS KEBABI

Taze kesilmiş olmayıp, üzerinden bir gece geçmiş koyun etinin, kısmen yağlı ve yağsız taraflarından istenilen kadar kuşbaşı doğramalıdır.
Doğranmış etleri, bir tencereye koymalı, aynı zamanda bir kaç soğanı da çentmeli; tuzunu, karabiberini ve istenilen baharatı da ete karıştırmak ve karabiberini ve domates suyunu, yoksa domates pelte suyunu ilâve ederek ve kapağını sıkıca kapayarak pişirmelidir. Suyu eksildikçe, soğuk su koymayıp, domates sıcak suyundan tencere kapağını tamamiyle kaldırmaksızın, aralığından azar azar dökmelidir.
Hafif ateşte pişinceye kadar sabretmeli. Gayet lezzetli olur.
Ayrıca, bir püre garnitür ile ve hardalla yenmesi de pek hoş olur.

Not: Eski usule göre, kuşhane denilen tencereyi hamurla sıvarlardı. Bugün, bu kadar külfete koşmayıp daha pratik hazırlanmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:56500 • adı:KOYUN TAS KEBABI • gönderen:arzu kız • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:08