KUZU ÇANAK KEBABI

1 kg kuzu eti
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)
60 gr patates (5 büyük)
300 gr kuru soğan (2 büyük)
300 gr domates (2 büyük)
3 demet taze soğan
3 demet taze sarımsak
2 tane kırmızı biber
1,5 kahve fincanı su
3 demet dereotu
1 çorba kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 büyük yağ kağıdı

Büyük bir güvecin içine yukarıdaki ölçülere göre sırasiyle yarım el büyüklüğünde doğranmış kemikli kuzu eti, halkalar halinde doğranmış soğan, yarım parmak halinde taze soğan ve sarımsak konur. Dörde bölünmüş patatesler, kabuk ve çekirdekleri çıkarılarak küçük küçük kıyılmış domates (yoksa 1/2 kahve fincanı salçası), kırmızı biber, tereyağ, margarin kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve su da konulduktan sonra, üzerine güveci kaplayacak şekilde bir yağ kağıdı örtülür. Kâğıdın üzerine kapak sıkıca kapanır. Güveç, orta ısıdaki fırına sürülür. 2,5 saat pişirilir ve etler yumuşayınca güveç tabağa oturtularak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47627 • adı:KUZU ÇANAK KEBABI • gönderen:Eflatun • indirme tarihi:30.04.2024 - 13:44