KUZU ETLİ SAKIZ KEBABI

Ümit Usta

1 kg kemiksiz kuzu eti
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
2 adet defne yaprağı
2 adet karanfil
1 kahve fincanı un
2 kahve fincanı süt
2 kahve fincanı krema
Tuz
Kabağı:
6 adet küçük sakız kabağı
2 adet domates
5-6 yaprak taze nane
50 gr margarin
Tuz

Etleri, su dolu bir tencerede bir taşım kaynatıp, suyunu süzelim. Dörde böldüğümüz soğanı, defne yapraklarını, havucu, karanfilleri ve yeterince suyu etlerle birlikte bir tencereye koyup, haşlayalım. Un ile sütü iyice karıştırıp, buna kaynamakta olan sudan 1-2 kepçe katıp, ılıştıralım.
Bu karışımı ve kremayı tencereye ilave edip, bir taşım daha kaynatalım. Kabakların kabuklarını kazıyıp, uzunlamasına dörde böldükten sonra, içteki çekirdekli kısımları hafifçe alalım.
Kabakları tekrar ikiye kesip, yağladığımız bir tencerenin dibine dizelim. Nane yapraklarını, tuzu, kabuklarını soyup kuşbaşı şeklinde doğradığımız domatesleri ve margarini koyup, ağzı kapalı olarak kendi suyu ile pişirelim. Servis tabağının dibine etleri yayıp, üzerine de dikkatlice tencereden çıkardığımız kabakları yerleştirip, sıcak sıcak servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:72924 • adı:Kuzu Etli Sakız Kebabı • gönderen:dobra • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:56