MANİSA KEBABI

500 gram dana eti
250 gram kuzu eti
3 yemek kaşığı galeta unu
2 adet kuru soğan
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 adet sarımsak
4 adet tırnak pide
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
4 yemek kaşığı yoğurt
4 adet biber
2 adet domates

Soğanları rendeleyin ya da robottan geçirin. Sarımsakları güzelce ezin.
Kıymaları soğan, sarımsak, galeta unu ve baharatlarla en az 10 dakika yoğurun.
Kıymadan ince uzun şeritler hainde köfteler hazırlayıp tepsiye dizin ve mümkünse dinlenmesi için buzdolabında yarım saat kadar bekletin.
Döküm tavayı ısıtıp köfteleri yüksek sıcaklıkta pişirin.
Domates ve biberleri de köftelerin yağında kızartın.
Salçaları sulandırıp kaynatın ve sos kıvamına gelene kadar pişirin.
Tereyağını eritip salçalı sosa ekleyin ve bir taşım daha kaynatın.
Tavaya biraz tereyağı koyup küp küp doğradığınız pideleri yağda çevirin.
Yoğurdu ince bir tabaka halinde pidelerin üzerine sürün ve tabaklara yerleştirin.
Salçalı sosu gezdirip en üste de köfteleri yerleştirdiğinizde Manisa kebabınız hazırdır!

© lezzetler.com tarif no:144774 • adı:Manisa Kebabı • gönderen:bambucu • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:29