# OSMANLI KEBABI

1 kg yağlı koyun eti (küçük doğranmış)
4 adet soğan (2 tanesi halka doğranmış 2 tanesi ince ince kıyılmış)
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı tarçın
5 adet domates (kabukları soyulmuş ve doğranmış)
1 demet madonoz

Etleri bir tasa koyuyoruz. İnce ince doğranmış soğanları, tuzu, biberi ve tarçını ekleyerek terbiyenin etlerle karışmasını sağlıyoruz. Etleri soğuk bir mekanda 2-3 saat dinlendiyoruz. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında Güvecin içine sırasıyla etleri, soğan halkalarını, maydanozu ve domatesleri yerleştiriyoruz. Tuzunu ve biberini serperek malzemenin üzerini kapatacak kadar su koyuyoruz. Güveci fırına vereren suyunu tümüyle çekinceye kadar pişiriyoruz. Bir bu kadar daha suyu kaynatıp güvecin içine dökün. Yeniden fırına sürüp, döktüğünüz suyun yarısı kalıncaya kadar yaklaşık 45 dakika daha pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:70232 • adı:Osmanlı Kebabı • gönderen:yeşil pasaport • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:02