PAZI PÜRELİ KEBAP

Malzeme:
1 adet soğan
1 kahva fincanı Bizim Ayçiçek Yağı
1 çorba kaşığı domates salçası
2 adet domates
Püre için :
1 demet pazı
100 gram Bizim Margarin
2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un
500 ml süt

Kuşbaşı etleri tencereye aktarın. Üzerini örtecek kadar su ilave edin ve yüksek ateşte 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğuk suyla yıkayıp süzün. Soğanı soyup incecik kıyın. Sıvıyağı tencerede ısıtıp soğanı kavurduktan sonra eti ilave edin. Eti 5 dakika kadar sürekli olarak karıştırarak kavurmaya devam edin. 1 çorba kaşığı sıcak suda inceltilmiş domates salçası, 1 adet zar şeklinde doğranmış domates, tuz ve karabiberini ekleyip tatlandırın. 1 çay bardağı sıcak su ilave edin. Çok kısık ateşte 1 saat kadar pişirin ve ocağın altını kapatın. Pazılı püre için pazıları temizleyip kaynar suda yumuşayıncaya dek haşlayın. Süzdürüp soğuttuktan sonra mutfak robotunda püre haline getirin. Tencerede margarini eritip unu ilave edin. Sürekli karıştırarak kısık ateşte 5 dakika boyunca kavurun. Üzerine pazı püresini ekleyin. Birkaç dakika karıştırıp sütü azar azar ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra malzemeleri iyice birbirine yedirin. Ocaktan alın. Servis tabağına pazılı püreyi yayın, üzerine kavurmuş olduğunuz etleri yerleştirin. İsteğe göre ızgarada közlenmiş domates ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:51048 • adı:Pazı Püreli Kebap • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 12:02