PAZILI TİRİLYE KEBABI (BURSA)

Sahrap Soysal

Malzemeler
1 adet kuzu kol eti (1,5-2 kg) (veya kuzu incik eti)
1 Türk kahve fincanı zeytinyağı ya da 25 gr tereyağı
2 adet orta boy kuru soğan (veya 15-20 adet arpacık soğan)
5 diş sarımsak
5-6 adet yeşil taze soğan
12-15 adet pazı yaprağı
1 adet orta boy patates
1 adet ince uzun havuç
2 çay kaşığı tuz, karabiber
6-7 su bardağı sıcak su Tabiyesi için;
1 yemek kaşığı dolusu tepeleme un
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı kuru fesleğen (veya taze fesleğen)
1 adet limonun suyu

Yapılışı
Soğanları ve sarımsakları soyup incecik doğrayın. Yeşil taze soğanları ayıklayıp iki santim uzunluğunda dilimleyin. Yıkanmış pazı yapraklarını elinizle irice parçalayın. Patates ve havuçları soyup, iri kuşbaşı et formunda doğrayın. Diğer taraftan, yağı orta boy bir çelik tencerede hafifçe kızdırın. Kasabınıza iri parçalar halinde dilimlettiğiniz kemikli kuzu kol etlerini ya da incik etlerini tencereye aktarın. Etleri orta ısılı ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli çevirerek 5-6 dakika kızartın. Üzerine doğradığınız kuru soğan ve sarımsakları ekleyip 4-5 dakika daha karıştırarak pişirin. Tuz ve karabiberi serptikten sonra havuç ve patatesleri ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Sebzeleri, kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kendi suyuyla kaynayıncaya kadar pişirin. Yemek kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını açıp 6-7 su bardağı sıcak suyu ekledikten sonra kısık ateşte en az 60-70 dakika pişirin. Eğer bu süre zarfında etler iyice yumuşamamışsa tekrar pişirmeya devam edin. Terbiye sosunu hazırlamak için; un, su, kuru fesleğen ve limon suyunu derin bir kapta iyice çırpın. Tencerenin kapağını açıp doğranmış pazı yapraklarını ve yeşil soğanları etlerin üzerine ekleyin. Sonra da yukarda hazırladığınız terbiyeli sosu yavaş yavaş yemeğin içine karıştırarak aktarın. Tahta bir kaşıkla karıştırın ve yemeği kısık ateşte 20 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp sıcak sıcak servise sunun. Yanında pilav ve makarnayla da ikram edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:54275 • adı:Pazılı Tirilye Kebabı (Bursa) • gönderen:23haziran_99 • indirme tarihi:27.04.2024 - 19:59