



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI TRİLYE KEBABI (MUDANYA BURSA)

<https://cook.com.tr>

Kuzu Kol 1.5 Kilogram
Tereyağı 1 Fincan
Kuru Soğan 2 Adet
Sarımsak 5 Diş
Taze Soğan 5 Adet
Pazı 13 Adet
Patates 1 Adet
Havuç 1 Adet
Sofra Tuzu 2 Çay Kaşığı
Karabiber 2 Çay Kaşığı
Su 6 Su Bardağı
Un 1 Yemek Kaşığı
Su 1 Su Bardağı
Feslegen 1 Yemek Kaşığı
Limon Suyu 1 Adet

Soğanları ve sarımsakları soyup incecik doğrayın. Yeşil taze soğanları ayıklayıp iki santim uzunluğunda dilimleyin. Yıkamış 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 tencereye aktarın. Etleri orta ısı 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 kaynıncaya 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 pişirmeye devam edin.

Terbiye sosunu hazırlamak için; un, su, kuru fesleğen ve limon suyunu derin bir kaptaki iyice çırpın. Tencerenin kapağını açıp doğranmış pazı yapraklarını ve yeşil soğanları etlerin üzerine ekleyin. Sonra da yukarıda 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.