SARIMSAKLI KOYUN KEBABI

1 kg. kol kürek tarafından koyun eti
20 diş sarımsak
1/2 litre süt
150 gr, lor peyniri
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yeterince tuz, biber, kekik

YAPILIŞI:
Kemiksiz koyun etini, kasaba her parçası 50 gr. Gelecek şekilde iri iri doğratınız. İyice ufalanmış bol kekikle bulayınız. Bir süre böylece buzdolabında bekletiniz. Sütü bir tencereye dökünüz. İçine ayıkladığınız sarımsakları ezmeden bütün diş olarak atınız. Süt kaynadıktan sonra ateşi kısıp kaynatmaya devam ediniz. Sütün suyunu iyice buharlaştırıp, koyulaşırınız. Sarımsaklar iyice yumu-şayınca tencereyi ateşten alınız.
Büyükçe bir tavaya sıvıyağını koyup kızdırınız. Buzdolabındaki etleri bu yağda 4-5 dakika çevirerek kızartınız. Etlerin ortası hafif pembe kalacak şekilde sote yapınız. Tuzunu, biberini ekiniz. Sütün içindeki sarımsakları süzerek bir delikli kepçeyle çıkarınız. Sarımsakları lor peyniri ile karıştırıp iyice eziniz. Yaptığınız bu birleşimi kızarttığınız etin üzerine döküp, bütünleştiriniz. Hafif ateşte sote yapmaya devam ediniz.
Kalan krema haline gelmiş sütü döküp iyice karıştırınız. Tavanın içinde su azaldığı zaman yanında haşlanmış Brüksel lahanası veya kızarmış patatesle ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:24522 • adı:Sarımsaklı Koyun Kebabı • gönderen:aydede • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:38