SEBZELİ KEBAP

1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo kemiksiz kuzu eti
1 baş ince kıyılmış soğan
3 adet iri domates
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı su
Sebzesinin malzemesi:
1 adet iri enginar
1 su bardağı iç bezelye
1 adet orta boy havuç
2 adet dolmalık biber
1 kaşık tereyağı
1 bağ dereotunun yaprakları

1) Yağı tencereye koyup kızdırınız. Etleri ilâve ederek bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar 8-10 dakika kavurunuz.
2) Sonra soğanını ilâve edip 2 dakika daha kavurunuz.
3) Domateslerini ve ununu ilâve ederek 2 dakika daha kavurup tuzunu ve suyunu ilâve ediniz.
4) Tam kaynarken üzerlerine toplanan köpükleri alıp atınız ve tencerenin kapağına kapayıp ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişiriniz, tencereyi ateşten alınız.
Sebzesinin hazırlanışı:
1) Enginarları sapsız olarak ayıklayıp bol limonlu, tuzlu kaynar suda 15-20 dakika haşlayınız.
2) Bezelyeyi haşlayıp bir kenara ayırınız.
3) Havucu temizleyip zar gibi doğrayınız ve kaynar suda 20 dakika haşlayınız.
4) Dolmalık biberi hazırlayınız.
5) Tam servis yapacağınız zaman enginarları bir güvece veya çukur bir kaba oturtunuz. Enginarların yuva gibi içlerine etleri eşit bir şekilde doldurup salçasını üzerine dökünüz.
6) Tereyağını bir tavada eritip, havucu, bezelyeyi, biberi ilâve ediniz, 1 dakika sote yapıp üzerlerine dökerek ve dereotunu serperek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:82240 • adı:SEBZELİ KEBAP • gönderen:im • indirme tarihi:27.04.2024 - 23:07