



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ TAS KEBABI

500 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 adet soğan
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
3 diş sarımsak
1 tutam tarçın
1/2 adet karnabahar
1 adet limon
Kimyon
Karabiber
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 adet kırmızı biber
1 adet közlenmiş patlıcan
Tuz

Eti, suyunu bırakıp çekinceye kadar pişirin. Suyu çeken etlerin üzerine tereyağını, tarçın, salçayı ve 1.5 su bardağı sıcak suyu ilave edip 20 dakika kadar pişirin. Bu arada karnabaharı da buharda pişirin. Közlenmiş patlıcanla ve közlenmiş kırmızı biberi karıştırın. Üzerine zeytinyağı ve limon ilave edin. Pişen etleri baharatla ezilmiş sarımsakla karıştırın. Eti, diğer malzemelerle birlikte servis edin.



Fotoğraf "düdüklü" tarafından gönderildi. 24.11.2015