SEBZELİ TENCERE KEBABI

600 gr kuzu eti (but yada koldan; iri kuşbaşı doğranmış)
4-5 su bardağı ılık et suyu
300 gr yerelması (kabukları soyulup, iri kuşbaşı doğranmış)
1 çay kaşığı tuz
300 gr iç bezelye
250 gr (17 çorba kaşığı) tereyağı (eritilmiş)
7-8 sap dereotu

Büyük bir tencerenin 3/4'ünü suyla doldurup, suyu harlı ateşte kaynatınız. Su kaynayınca etleri ekleyip, 5-6 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, etleri bir süzgeçten süzünüz (haşlanma suyunu atınız). Etleri ılık suyla yıkayıp, yeniden tencereye koyunuz. Tencereye etlerin üstünü örtecek kadar ılık et suyu koyup, tencereyi orta ateşe oturtunuz. Etleri 40-45 dakika pişirdikten sonra, yerelmalarını ve tuzu ekleyip 40-45 dakika daha, etler ve yerelmaları iyice yumuşayana kadar pişiriniz.
Bu arada, orta boy bir tencereye bezelyeleri koyup, üstlerini örtecek kadar sıcak su ekledikten sonra, orta ateşte 10-15 dakika, bezelyeler yumuşayana kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, bezelyeleri bir tel süzgeçten süzerek, bir kenara bırakınız.
Öteki tenceredeki etler ve yerelmaları yumuşaymca, haşlanmış bezelyeleri ekleyip, bir iki kez karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alınız.
Kebabı ısıtılmış bir servis tabağına boşaltıp, üstüne eritilmiş yağı gezdiriniz. Dereotuyla süsleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70088 • adı:SEBZELİ TENCERE KEBABI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:12.05.2024 - 01:06