ETLİ SOĞAN KEBABI

www.sefabdullahusta.com

800 gr. kuzu eti
200 gr. kuyruk yağı
500 gr. arpacık soğan
6 domates
Tuz
Karabiber
Servisi için:
Patates
Tuz
Sıvı yağ

Kuzu etini ve kuyruk yağını büyükçe bir tahta üzerine alıyoruz. Zırhla ya da satırla kıyıyoruz.
Karıştırma kabına alıyoruz ve yoğuruyoruz. Tuzunu ve karabiberini atıp karıştırıyoruz. Kebap harcından parçalar koparıyoruz ve ceviz boyunda köfteler yuvarlıyoruz ve tepsiye diziyoruz. Arpacık soğanları soyuyoruz. Domatesleri ikiye bölüyoruz. Arpacık soğanları da tepsiye, köftelerin arasına koyuyoruz. Tepsinin kenarlarına domatesleri koyuyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.
Patatesleri parmak şeklinde doğruyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt seriyoruz ve patatesleri koyuyoruz. Üzerine zeytinyağı, tuz ve istediğimiz baharatlardan serpip önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Fırından çıkardığımız kebabın ortasına kızarmış patatesleri koyarak servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:166633 • adı:Etli Soğan Kebabı • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.04.2024 - 07:45