SÜT KEBABI

İnci Beşoğul
17. yy Osmanlı mutfağından

Kuzu yahut koyun etinden kafi miktarda doğrayıp, üzerine tuz ve biber ekerek, 1-2 saat durduktan sonra tencereye koyup üzeri örtülür. Halis süt koyup tamam köpüğü gelip, köpüğü alınca gereği kadar kaynadıktan sonra tencere.indirilir. Etler alınıp soğutulur. Ondan sonra usule göre şişlere geçirip, hafif ızgara ateşinde çevirmeğe başladıktan sonra tekrar taze süt koyup, ondan tavuk yeleği ile ızgaradaki etlere sürülür. Pişinceye kadar bu tekrarlanır. Böylece tamam kızanp piştikte sıcak sıcak tabağa koyup soğutmadan tarçın serpip, servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:86927 • adı:Süt Kebabı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:45