TEKKE KEBABI

900 gram koyun eti
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
150 gram soğan (2 orta)
300 gram domates (2 büyük)
1 1/2 bardak su
Tuz
Karabiber
KUSKUS:
300 gram kuskus
300 gram soğan (3 büyük)
80 gram sadeyağı ya da margarin
2 1/2 bardak su ya da et suyu
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye; kemikli olarak yumurta büyüklüğünde doğranmış 900 gram koyun eti, 2 silme çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 2 orta baş soğan ile kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, et ve domates sularını salıp da tekrar çekinceye kadar, arada bir karıştırmak suretiyle, ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişirmeli, sularını çekince, bunlara; bir kahve kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ile bir buçuk bardak da sıcak su ilâve etmeli ve etler yumuşak bir hal alıncaya kadar bir buçuk - iki saat arasında pişmeye bırakmalıdır.
2 Etler pişmekte iken diğer taraftan da küçük bir tencereye; 4 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin ile küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, soğanlar az pembemsi bir hal alıncaya kadar, karıştırmak suretiyle kuskusları da 3 - 4 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu kuskuslara kaynar bir halde iki buçuk bardak su ya da et suyu, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ilâve ederek, ancak bir taşım kaynattıktan sonra, kuskuslar sularını çekip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakmalı, pişince kuskusları, iyice bir karıştırdıktan sonra tekrar kapağını kapatmalı ve diğer tenceredeki etler pişinceye kadar çok hafif ateşte demlenmeye bırakmalıdır.
3 Etler pişince; bunları bir delikli kepçe ile iyice süzülmüş olarak tabağın bir kenarına koymalı, diğer tarafına da kuskusları yerleştirdikten sonra etin salçasını da etlerin üstüne dökmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34127 • adı:TEKKE KEBABI • gönderen:arıkuşu • indirme tarihi:04.05.2024 - 10:25