TEKKE KEBABI

900 gr. koyun eti
2 çorba kaşığı tereyağı
2 orta soğan
2 büyük domates
1,5 bardak su
Tuz, karabiber
Kuskus için:
300 gr. kuskus
3 büyük soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
2 5 bardak su veya et suyu
Tuz, karabiber

Kemikli, yumurta büyüklüğünde doğranmış et, 2 çorba kaşığı yağ, küçük doğranmış iki soğan, kabuğu çıkarılıp, küçük doğranmış domatesler, bir tencereye koyularak kapak kapatılır. Et ve domates sunu salıp çekinceye kadar arada bir karıştırılarak, ortadan az ateşte pişirilir. Sonra 2 tatlı kaşığı karabiber, 2 tatlı kaşığı tuz ve 1,5 bardak sıcak su katılır ve et yumuşayana kadar 1,5-2 saat ateşte bırakılır. Başka küçük bir tencerede; 4 kaşık ağ ve küçük kesilmiş üç soğan, pembeleşene kadar karıştırılarak kavrulur. Kuskus katılır, yine karıştırılarak 3-4 dakika kavrulur. Kaynar 2,5 bardak su veya et suyu, 2 tatlı kaşığı tuz ile 1 kahve kaşığı karabiber ilave edilir ve bir taşım kaynatılır. Sonra kuskus suyunu çekip, yumuşayıncaya kadar ortadan az ateşte pişirilir, iyice karıştırılıp kapak kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Pişen et delikli kepçe ile süzülerek servis tabağının bir tarafına koyulur. Diğer tarafa kuskuslar yerleştirilir ve yemeğin salçası etin üzerine dökülerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:66733 • adı:Tekke Kebabı • gönderen:şemsinur • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:28