PATATESLİ TENCERE KEBABI

750 gram kuzu kuşbaşı et
3 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı yağ
4 adet iri patates
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates kabuğu soyulmuş ve doğranmış
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Eti, soğanı ve yağı derin bir tencereye alın.
Orta hararetli ateşte soğanlar sararıp etler de kendi bıraktıkları suyu çekene kadar kavurun.
Sonra sulandırılmış salçayı veya domatesleri ilave edip tekrar 1-2 kez karıştırın.
Etlerin üzerine çıkacak kadar kaynamış su ilave edip etler yumuşayana kadar pişirin.
Patatesleri soyup kuşbaşı doğrayın.
Yağda hafif kızartın.
Kebabın inmesine 20 dakika kala etlerin üzerine koyup 1-2 defa kaynatın.
Servis tabağına alıp maydanozlarla süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:120044 • adı:Patatesli Tencere Kebabı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 16:20