



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TESTİ KEBABI

250 Gr Sana Klasik
300 gr bezelye
3 Adet patates
3 Adet soğan
4 Su Bardağı et suyu
3 Adet havuç
4 Adet Domates
1 Adet maydanoz
1 Çorba Kaşığı un
1 Su Bardağı YAĞ
500 gr kuzu eti

Yağı büyükçe bir tencereye koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri ekleyip bir delikli kepçeyle sık sık karıştırarak 8-10 dakika pembeleşene kadar pişiriniz. Etler suyunu çekmek üzereyken soğanları ekleyip 5-6 dakika daha renkleri pembeleşinceye kadar pişiriniz. Unu katıp birkaç kez karıştırdıktan sonra domatesleri ekleyip birkaç kez daha karıştırınız. Etlerin üstünü örtecek kadar et suyu katıp karışımı kaynamaya bırakınız. Bu arada orta boy bir tavaya rafine yağı koyup orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca parmak patatesleri ekleyip ara sıra çevirerek 5-6 dakika her yanları hafifçe pembeleşene kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp kızarmış patatesleri bir delikli kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkararak fazla yağlarını süzünüz. Orta boy tencereyi yarısına kadar suyla doldurup içine temizlenmiş ve parmak parmak kesilmiş havuçları atınız. Tencereyi orta ateşe oturtup havuçları 10-15 dakika yumuşayana kadar haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp havuçları çıkarıp süzünüz. Aynı tencereyi yeniden yarısına kadar su doldurup içine bezelyeleri atınız. Orta ateşte onları da yumuşayana kadar pişirip çıkarınız. Öteki tenceredeki etler 1.5 saat iyice yumuşayana kadar pişirdikten sonra haşlanmış havuç, bezelye ve kızarmış patatesleri ekleyip 8-10 dakika birlikte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp kebabı ısıtılmış bir servis tabağına aktararak kıyılmış maydanozu üstüne serptikten sonra servis ediniz.