YÖRÜK KEBABI (ANTALYA)

https://www.kulturportali.gov.tr

Kuşbaşı et (kuzu veya oğlak): 1 kilo
Arpacık soğan: 500 gram
Kabak: 2 adet
Havuç: 2 adet
Patates: 1 adet
Taze fasulye: 250 gram
Erişte (haşlanmış): 2 su bardağı
Tereyağ: 2 yemek kaşığı
Zeytinyağı: 2 kahve fincanı
Tuz: 2 tatlı kaşığı

Arpacık soğanların dip, kök kısımlarını kesmeden dış kabuklarını ayıklayınız. Geniş bir tencereyi orta ateşte kızdırınız. Tereyağ ve zeytinyağı koyunuz. Kızgın yağda kuşbaşı etleri ve arpacık soğanları tahta kaşıkla karıştırarak etlerin saldıkları su çekilinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika kavurunuz. Arpacık soğanları tencereden bir başka kaba çıkartınız. Etlere 1 bardak kaynar su ekleyiniz. Ocağın altını kısınız. Tencereyi kapağı kapalı pişirmeye bırakınız. Yaklaşık 30 ? 40 dakika sonra etlerin pişmesine yakın tencereye, ayıklanmış ve kuşbaşı doğranmış havuçları, kabakları, patatesi, taze fasulyeleri, arpacık soğanları ve tuzu katınız. 1 bardak daha kaynar su ekleyiniz. Tencereyi tekrar kapağı kapalı, pişirmeye bırakınız. Yaklaşık 25 ? 30 dakika sonra etler ve sebzeler piştiğinde tencereye erişteleri katıp, karıştırınız. Birkaç dakika daha pişirdikten sonra yemek kıvamını bulduğunda ocağın altını kapatınız. Yemeği servis kabına aktarıp, sıcak sıcak sofraya veriniz.

Not: Pişmekte olan yemeğe kekik, kimyon, defne yaprağı, tane karabiber gibi baharatlar ekleyebilirsiniz. Yemek servise verilirken üzerine kıyılmış fesleğen gezdirebilirsiniz. İsterseniz yemeğe ilaveten 1 çay bardağı kadar haşlanmış bezelye katabilirsiniz.