

Canak Kebabi

Malzemeler

8 adet milfoyl yapragi
200 gr kucuk dogranmis kusbasi dana eti
1 kucuk kase haslanmis veya konserve bezelye
1 adet kucuk boy patates
1 adet havuc
yarim yemek kasigi salca
pulbiber
karabiber
kekik
2 kasik tereyag
2 bardak su

Yapilisi

Milfoyleri oda sicakligina gelmesi icin buzluktan cikarin.
Tavaya tereyagini alip eritin. Kucuk kucuk dogranmis etleri tavaya alin kisik ateste kavurun. Kapagini arada bir acip karistirin. Etler yumusayana kadar pisirin.
Kup kup dogranmis patates ve havuclari kizartin.
Etler pistikten sonra salcayi ilave edip kavurun. Daha sonra uzerine 2 bardak sicak su ilave ederk 5 dakika kaynatarak pisirin.
Patates, havuc ve bezelyeleri de ekleyip karistirin. Daha sonra tuz ve baharatlarini istediginiz olcude ilave edin.
Hazirladiginiz soteyi kucuk kaselere paylastirin. Uzerlerine milfoyleri kapatın.
(kaselerin milfoyl gelecek kismini tereyagiyla yaglarsaniz daha kolay cikarirsiniz)
200 derece firinda milfoyl kizarana dek pisirin.
Pisirme islemi bittikten sonra ters cevrip servis yapin.