

## Kestane Kebabi

### Malzemeler

500 GR HASLANMIS KESTANE

500 GR KUZU ETİ YAGSIZ

500 GR ARPACIK SOGAN

2 CORBA KASIGI UN

4 CORBA KASIGI SIVIYAG

TUZ KARABIBER KEKİK

1 KESME SEKER

SU

UZERI ICIN MAYDANOZ

### Yapilisi

YAG TENCEREYE ALINIR. ETLER KIZGIN ATESTE KAVURULUP SUYUNU CEKINCE ARPACIK SO  
EDILIR. ET VE SOGAN KAVURMAYA DEVAM EDILIR. BU SIRADA 1 KUP KESME SEKER EKLENIP  
KARAMELIZE OLMASI SAGLANIR. UN ILAVE EDILIP KARISTIRILIR. SIRASIYLA KARABIBER TUZ I  
EKLENDIKTEN SONRA ETLERIN UZERINE 3 PARMAK GECECEK KADAR SICAK SU ILE PISMEYE  
YEMEGI OCAKTAN ALMADAN 10-15 DAKIKA ONCE HASLANMIS KESANELER EKLENIR. 10-15 DA  
BIRLIKTE PISIRLIR. MAYDANOZLA SERVİS YAPILIR.  
AFİYET OLSUN