

Kuzu Kebabi

Malzemeler

1 kg parca kuzu eti
1 tane yemeklik dogranmis kuru sogan
1 yemek kasigi tereyag
1 cay bardagi sivi yag (kizartma icin)
3-4 tane iri dogranmis patates
1 tane iri dogranmis havuc
1 kase soyulmus arpacik sogan
7-8 tane soyulmus dis sarimsak
5-6 tane dogranmis yesil biber
2 tane dogranmis kirmizi biber
10 tane kadar tane karabiber
1-2 dal defne yapragi
Tuz, pul biber

Yapilisi

Oncelikle patates ve havuclari cok fazla olmayacak sekilde kizartin, kagit havlu uzerinde bekletin, diger tarafta etleri kizdirilmis kizgin bir tavada muhurleyin ve tereyagini koyun biraz kavurun, icine arpacik soganlari koyun ve yine kavurun sonra butun malzemeleri sira ile koyun biraz daha kavurun daha sonra 2 su bardagi sicak su koyun 30-35 dakika pisirin, pisen kebabi firin kabina koyun 180 derecede isitilmis firinda 1 saat pisirin, etler ilik gibi olsun, sicak sicak servis yapin.
NOT: Yemek pisince icinden defne yapraklarini cikarmayi unutmayin..