

Patates Kebabi

Malzemeler

300 gr kuzu veya dana eti

1 Adet yesil biber

1 Adet domates

1 Adet soğan

2 Adet büyük boy patates

Tuz, karabiber, pul biber

Siviyag

1 Cay bardagi su

Yapilisi

Etleri ince ince dograyip teflon tavada kapagi kapali, alti kisik olarak suyunu verip tekrar cekene kadar pisiriyoruz. Hala biraz sert ise 1 cay bardagi sicak su karip biraz daha pisirebilirsiniz.

Soganlari, biberleri, domatesleri kup kup dograyip once soganlari teflon tavada az yag ile 2 dk soteleyip uzerine biber ve domatesleri koyup soteliyoruz. Uzerine pisirdigimiz eti koyup tuz ve baharatini katip ocaktan aliyoruz.

Baska bir yerde patatesleri soyup halka halka dogruyoruz. Kizgin yagda pisiriyoruz. Patatesleri servis tabagina dizip uzerine kebabimizi koyup servis ediyoruz.