

Patates Pureli Tas Kebabi

Malzemeler

Patates Puresi Malzemeleri:

3 orta boy patates, soyulmus

1/4 tatli kasigi tuz

1 litre sicak su

1/2 su bardagi sut

1 yemek kasigi tereyagi

1/4 tatli kasigi tuz

bir fiske karabiber

Tas Kebabi Malzemeleri:

1/2 yemek kasigi zeytin yagi*

1 yemek kasigi ay cicek yagi

500 gram kus basi et**

1 adet buyuk boy sogan, ince kiyilmis

2 dis sarimsak, ezilmis

1 yemek kasigi domates salcasi, veya 1 domates (soyulmus ve ince dogranmis)

1 adet sivri biber, ince dogranmis

1/4 tatli kasigi tuz

1/4 tatli kasigi kara biber

1/4 tatli kasigi kimyon

1/2 tatli kasigi kekik

1/2 tatli kasigi pul biberi

1 fiske tarcin

1 su bardagi sicak su

Yapilisi

Patates Purenin Hazirlanisi:

Patatesleri halka seklinde dograyip orta boy bir tencerenin icine koyup ustunu kapatacak kadar su koyun. 1/4 tatli kasigi tuz ilave edin.

Orta hararetili atesin istunde kaynama noktasina gelinceye kadar pisirin.

Kaynayinca altini kisip 30 dakika (haslanincaya kadar) pisirin. Bir bicak veya catal yardimiyla yumusayip yumusamadigini kontrol edebilirsiniz.

Yumusadiginda ocaktan alip suyunu suzun. Sicakken, tencerenin icinde patatesleri ezin.

Tereyagini, sutu, tuzu ve karabiberi ekleyip tahta kasikla vura vura karistirin. Kivami puruzsuz ve civik olacaktir. Sogudukca koyulasiyor.

Arada karistirarak ilindirin.

Kebabin Hazirlanisi:

Buyucek bir tavada, yuksek ateste, yaglari isitip eti ilave edin. 4 - 5 dakika kavurun.

Sogani ekleyip 3 - 4 dakika daha kavurun.

Sarimsak, domates salcasi, ve sivri biberi ekleyip karistirin.

Son olarak baharatlari ekleyip karistirin. 1/2 bardak sicak su ekleyin.

Su kaynayinca altini kisip 45 dakika, veya et yumusayincaya kadar pisirin.

Firini 190C derceye ayarlayin.

Kebabi ara ara kontrol edin; eger suyu azaldiysa, 1/2 bardak sicak su ekleyin. Fazla sulu olmamalidir.

Kebap pisince firina dayanikli servis yapilacak borcam tepsiye yayin. (Tepsinin ebatlari

20cm x 20cm (8incx8inc) kare)

Pureyi genis yildiz uc takilmis sikma torbasiyla kebabın ustunu tamamen kaplayacak sekilde sekilli olarak sikin. (Kebabın ustune yayip bir kasigin arkasiylada sekiller verebilirsiniz)

10. Onceden isitilmis firinda hafif pembelesinceye kadar (30 dakika civari) pisirin.