

Sebze Kebabi

Malzemeler

750 gram kuzu kusbasi et

2-3 patates

2-3 kabak

2-3 patlican

6 domates

4 sivribiber

6 dis sarimsak

Tuz, karabiber

3 yemek kasigi zeytinyagi

3 yemek kasigi tereyagi

Kizartma icin: Siviyağ

Sos icin:

1 yemek kasigi domates salcasi

Yapilisi

Et ve zeytinyagi bir tencereye alinip karistirarak etlerin rengi degistirilir. Etler suyunu birakip cekince tereyagi, tuz, ince dogranmis sarimsak ve sivri biberler eklenir. Tencerenin kapagi kapali olarak 15-20 dakika kadar pisirilir. En son kabugu soyulup yemeklik dogranmis domatesler eklenir ve yumusayincaya kadar pisirilir. Karabiber eklenip tencere ocaktan alinir. Patlicanlar alaca soyulup kup seklinde dogranir ve tuzlu suda bekletilir. Patates ve kabaklar da kup dogranip kizgin yagda fazla pembelesmeyecek sekilde kizartilir. Ayni yagda patlicanlar kizartilir. Firin kabina once sebzeler daha sonra et yayilir. Sos icin su icinde salca acili ve yemegin uzerine gezdirilir. Onceden isitilmis 170 derece firinda yarim saat pisirilir.