

Sogan Gallesi

Malzemeler

750 gram kuz kusbasi
1 1/2 kilo sogan
3 bas sarimsak
5 adet kuru kirmizi biber
1 yemek kasigi biber salcasi
1 cay kasigi pul biber
1 cay kasigi kimyon
1 cay kasigi karabiber
125 gram tereyagi

Yapilisi

125 gram tereyagi guvecte eritilir. 750 gram kuzu kusbasi etler kavurulmaya baslanir. Temizlenmis uc bas sarimsak etlerle kavurulur. Kabuklari soyulan tum soganlar et ve sarimsaklarla kavurulur. Kavrulan malzemelere bir yemek kasigi biber salcasi koyulup, bir cay kasigi pul biber, iki cay kasigi tuz ve bir cay kasigi karabiber serpilir. Kurutulmus kirmizi biberler guvece koyulur ve firinda pisirilir. Sogan gallesi sunuma hazirdir...