BUĞU KEBABI



1 kg orta yağlı koyun kuşbaşı
30 adet arpacık soğanı
8 diş sarımsak
4 adet domates
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kekik

Kuşbaşı et, soyulmuş bütün sarımsaklar ve soyulmuş arpacık soğanları kalın bir tencereye konur.
Tencereye hızlı ateşli ocağa yerleştirilir. Etlerin rengi değişene kadar kavrulur.
Sonra rendelenmiş domates ve tuz eklenir. Kapak sıkıca kapatılır ve ateş kısık konuma getirilir.
Kabap kapağı hiç açılmadan 1,5 saat pişirilir.
Ateş kapattıktan sonra 10-15 dakika kapağı açmadan dinlendirilir.
Kapak açılır son olarak kekik eklenir, karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Buğu kebabı 19. yüzyıl Osmanlı mutfağına ait bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1714 | Adı: Buğu Kebabı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 07:52