ARPA ŞEHRİYELİ KUZU İNCİĞİ

5 kuzu inciği
2 çorba kaşığı tereyağı
1 soğan (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı domates salçası
1 litre (5 su bardağı) su
2 iri domates (kabukları soyulup, doğranmış)
Şehriyesi:
400 gr arpa şehriyesi
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
4 iri domates (kabukları, soyulup, doğranmış)
2 çay kaşığı tuz
2 domates (kabukları soyulup, dörde bölünmüş)
100 gr gravyer peyniri (kibrit çöpü biçimi dilimlenmiş)
1/2 su bardağı gravyer peyniri rendesi
Baharat torbası:
1 çay kaşığı kekik
1/2 diş sarımsak
4 tane-karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Etleri hazırlamak için, orta boy bir tencerede, iki çorba kaşığı tereyağı kızdırınız, incikleri tencereye koyup, 10 dakika, karıştırarak kızartınız. Soğanı ekleyip, 2 dakika daha kavurunuz. Unu katıp iyice karıştırınız. Sonra tuzu, suyu, domates salçasını ve baharat torbasını ekleyiniz.
Tencere kaynarken, üstte toplanan köpükleri delikli kepçeyle alınız. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 1 saat 15 dakika pişiriniz. Domatesleri koyup 15 dakika daha ıpişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenara bırakınız.
Şehriyeyi hazırlamak için, orta boy bir tencereye 4 çorba kaşığı yağı koyup kızdırınız. Doğranmış domateslerle 1 çay kaşığı tuz ekleyip, 10 dakika, domatesler suyunu çekene kadar pişirip bir kenara bırakınız.
Başka bir orta boy tencereye 5 su bardağı su ile, kalan 1 çay kaşığı tuzu koyup kaynatınız. Arpa şehriyelerini ekleyip, 12 dakika kaynar suda haşlayarak, kevgirde süzdürünüz.
Şehriyeleri, suyu iyice süzülünce soğuk sudan geçirip, öteki orta boy tencerede beklettiğiniz domateslerin içine atıp karıştırınız. Genişçe bir tepsinin yada bir güvecin içine, kuzu inciklerinin piştiği salçadan iki çorba kaşığı koyup, incikleri güvece yerleştiriniz. Şehriyenin yarısını inciklerin üstüne serpiniz. Kibrit biçimi kesilmiş gravyer peynirlerini de şehriyenin üstüne serpiniz. Kalan şehriyeyi üstüne yayınız. Rendelenmiş gravyeri de serpip, dörde bölünmüş domatesleri en üste diziniz. Güveci fırına sürüp 10 dakika kızarttıktan sonra servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62302 • adı:Arpa Şehriyeli Kuzu İnciği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:04