BULGURLU MEYVELİ KUZU

600 g kuzu eti (tercihen buttan; bütün yağları alınıp, dilimlenmiş ve dilimler et tokacıyla yassıltılarak 3 mm kalınlığa indirildikten sonra, şeritler halinde kesilmiş)
1 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
1 küçük soğan (dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
100 g kuru kayısı (yıkanıp süzülmüş)
1 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı kişniş
250 g bulgur
2 çorba kaşığı nane (ince kıyılmış)
60 g kuruüzüm (ya da kuşüzümü)
100 g Arabistan hurması (her biri 2 'ye kesilip, çekirdekleri çıkarılmış)

Zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın (dikkat: Tütmeye başlamamalıdır). Yağ kızınca et şeritlerini koyup, sık sık karıştırarak, 30 saniye kızartın. Sonra delikli spatulayla bir tencereye çıkarıp, üstlerine tuzun yarısı ve karabiberi serperek, bir kenara bırakın. Ateşi biraz kısıp, tavaya soğanları koyarak, yumuşayıncaya kadar (2 - 3 dakika) sote edin. Tavayı ateşten alıp, soğanları etlerin bulunduğu tencereye aktararak, kayısılar, tarçın ve kişnişi ekledikten sonra, üstlerini örtecek kadar kaynar su boşaltın. Tencereyi kısık ateşe oturtup, karışımı 1 saat pişirin.
Bu arada bulgurları bir tencereye koyup, üstlerini 2 parmak aşacak kadar soğuk sü ekleyerek, bir kenarda 30 dakika bekletin. Sonra süzgeçte süzüp, yeniden tencereye boşaltarak, kalan tuzu ve naneyi serpip, karıştırın. Ateşteki tencereye kuruüzümler (ya da kuşüzümleri) ve hurmaları ekleyip, 2 - 3 dakika ısınmalarını bekleyin. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir başka tencere üstüne oturtulmuş tel süzgeçte süzün (süzgeçte kalan etli -meyvalı karışımı yeniden tencereye koyun). Süzülen pişme suyunu harlı ateşe oturtup, 12,5 cl. (1/2 su bardağı) kalıncaya kadar çektirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, pişme suyunu öbürtenceredeki etli - meyvalı karışıma katın.
1,5 litrelik (6 su bardağı) bir ateşe dayanıklı kaba, bir kat bulgurlu karışımdan, bir kat etli - meyvalı karışımdan koyup, işlemleri 2 tenceredeki malzemeler de bitene kadar (en üstte bulgur tabakası olmalıdır) yineleyin. Son bulgur tabakasının üstünü dörde katlanmış bir tülbent parçasıyla kapatıp, kabı alüminyum folyoyla sıkıca örtün. Kaptan daha geniş bir tencereye buğulama kabı koyup, 5 cm yükseklikte kaynar su ekleyin. Kalıbı buğulama kabının içine koyup, tencereyi kapağını kapattıktan sonra, kısık ateşe yerleşirin ve kalıbın içindeki etli - meyvalı bulguru 30 dakika pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, kabı çıkararak, üstündeki alüminyum folyoyu atın. tülbent parçasını da alıp, etli -meyvalı bulguru kabında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31520 • adı:Bulgurlu Meyveli Kuzu • gönderen:dönence • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:31