DOMATES SOSLU KUZU TANDIR

1 kuzu kol
Birkaç dal maydanoz
4 adet defneyaprağı
Sıvı yağ
Tuz, tane karabiber
Patates püresi için:
1 kg patates
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
1 yemek kaşığı rendelenmiş Hindistancevizi
Domates sos için:
2 adet büyük boy domates
1 yemek kaşığı tereyağı
1 dal kıyılmış fesleğen
Tuz, taze çekilmiş karabiber, kırmızı toz biber
1 tatlı kaşığı domates salçası

Domates sos için tereyağını sos tenceresinde eritip zar şeklinde doğranmış domatesi ilave edin. Birkaç dakika kavurup kıyılmış fesleğeni ve salçayı ekleyin. Kısık ateşte, 15 dakika pişirin. Ocaktan almadan birkaç dakika önce tuzunu ve baharatını ekleyip tatlandırın. Ocaktan alın. Sosunuz hazırdır. Defneyapraklarını ufalayıp fırın tepsisine serpin. Tane karabiberleri de defneyapraklarının üzerine serpin ve en son eti yerleştirin. Etin üzerine tuzu serpin, sıvı yağ gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Patates püresi için patatesleri iyice yıkayıp geniş bir tencereye aktarın. Üzerini birkaç parmak geçecek kadar su ilave edin. Patatesleri yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzüp kabuklarını soyun. Patates ezeceği veya çatal yardımı ile iyice ezin. Sütü, rendelenmiş Hindistan cevizini ve tuzu ekleyin. Ezmeye devam edin. Tencereyi ocağa alın. Tereyağını ekleyin, yağın eriyip püre ile iyice karışmasını sağlayın. Eti patates püresi eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:89792 • adı:Domates Soslu Kuzu Tandır • gönderen:anacık • indirme tarihi:20.04.2024 - 18:02