ENGİNARLI KUZU OGRATEN

8 parça kuzu eti (her biri yaklaşık 100 g; bütün yağları alınmış)
12 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
3 iri enginar
1/2 limon
30 g (7,5 çorba kaşığı) Parmesan ya da (kaşar) peyniri rendesi
1 ekmek dilimi (kabuğu alınıp, ıslatılarak sıkıldıktan sonra, ufalanmış ve kurutulmuş)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Önce fırınınızı 200 °C'a ısıtın. Kuzu etlerini birfırın kabına yan yana yerleştirip, aralarına sarımsakları sıkıştırın. Zeytinyağını fırçayla etlerin üstüne sürüp, kekik, tuz ve karabiberi serperek, kabı üstünü örtmeden fırına verin ve etleri 15 dakika pişirin. Bu arada bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu ısıtın. Enginarların saplarını diplerinden kesip, ilk 3 - 4 sıra kalın yaprakları kopararak atın. Her birinin tepesinden 4 cm kadar kesip, ortadaki yaprakları kopararak, atın. Ortalarındaki tüylü bölümleri de küçük bir kaşıkla boşaltın (kestiğiniz her yere yarım limonu sürerek, kararmamalarını sağlayın). Sonra yarım limonu bir kâseye sıkıp, limon suyunu tencerede kaynayan suya boşaltın ve enginarları limonlu suya koyup, yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, enginarları bir süzgeçte süzerek, her birini 8 eşit parçaya kesin.
Kabı fırından alıp, fırının sıcaklığını 220 °C'a yükseltin. Etlerin çevresindeki pişme suyunun yüzeyinde biriken yağları kaşıkla alarak atın. Etlerin çevresine birkaç enginar parçası koyup, kalan parçalarla etlerin üstünü tek kat halinde kaplayın. Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi ve ufalanmış ekmekiçini bir kâsede karıştırıp, enginar tabakasının üstüne serpin.
Kabı fırına verip, enginarlı kuzuyu etler iyice yumuşayıncaya ve üstteki peynir - ekmekiçi tabakası altın sarısı bir renkalıncaya kadar (20-25 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, kıyılmış maydanozları serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31524 • adı:Enginarlı Kuzu Ograten • gönderen:dönence • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:04