FASULYELİ KUZU GÜVEÇ

https://www.bosch-home.com/tr/

4 su bardağı haşlanmış kuru fasulye
6 adet domates
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı karabiber
2 adet defne yaprağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
1.5 su bardağı ufalanmış bayat ekmek içi
1 kilo kemikli kuzu kol (porsiyonluk parçalanmış)
2 adet soğan
3 diş sarımsak
250 gr sosis veya sucuk
6 parça dana jambon veya pastırma
1 tatlı kaşığı tuz

1- Bosch fırınınızı 180 derece sıtınız.
2- Geniş yüzeyli bir tavayı orta ateş üzerine oturtunuz. Zeytinyağını koyunuz. Kızgın yağda parçalanmış kemikle kuzu etlerini kızartınız.
3- Kızaranları yağını süzüp cam veya toprak güveç kabına çıkartınız.
4-Tavada kalan kızgın yağda rendelenmiş soğan, sarımsakları, doğranmış sosis ve jambonları karıştırarak kavurunuz.
5- Tavaya rendelenmiş domatesleri, listede verilmiş baharatları ve tuzu katınız. Domatesler eriyip suyunu çeker gibi oluncaya kadar pişirmeyi sürdürünüz. Karışımı güveçteki etlerin üzerine boca ediniz.
6- Güvece haşlanmış fasulyeleri katıp karıştırınız. Seviyesine kadar su doldurunuz. En üste ufalanmış ekmek kırıntılarını yayınız. Üzerine folyo kağıdı kapatıp güveci önceden 160˚ kızdırılmış fırınına sürünüz.
7- Yaklaşık 60 dakika sonra folyo kağıdını alınız. Ekmek kırıntılarını hafifce aşağı doğru bastırınız. Etler pişip ekmeklerin üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 60-80 dakika daha güveci fırında tutunuz.

Servis:
Güveci sıcak sıcak servis yapınız.Bu yemeğin yanına yeşil salata veya cacık ve sade pilav yakışır.

© lezzetler.com tarif no:61874 • adı:Fasulyeli Kuzu Güveç • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:19