FINDIK SOSLU KUZU KAFESİ

2 adet 600 g lık kuzu kafesi (kemikleri çıkarılıp, pirzolaların kemiklerini aşan kapak bölümleri kesilip atılmış)
1/2 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
50 cl. (2 su. bardağı) tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
175 g şalgam (kabuğu soyulup, küçük zar biçimi doğranmış)
60 g fındıkiçi (kavrulup, doğranmış)

Önce fırınınızı 230°C'a ısıtın. Sosu hazırlamak için et (ya da tavuk) suyunu emaye bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, karışımı yarı yarıya çekinceye kadar (8-10 dakika) kaynatın. Tuzun yarısı, karabiberin yarısı ve şalgam parçalarını koyup, ateşi kısarak, şalgamları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin.
Bu arada kalın dipli bir tavayı zeytinyağıyla yağlayıp, harlı ateşe oturtarak kızdırın. Kuzu kafeslerini koyup, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar sote ettikten sonra, tavayı ateşten alın. Kuzu kafeslerini bir fırın kabına aktarıp, kalan tuz ve kalan karabiberi serperek, kabı fırına verin ve kafesleri 5-10 dakika pişirin.
Sos tenceresini ateşten alıp, üstünü örterek, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayın.
Kabı fırından alıp, kuzu kafeslerini kesme tahtası üstüne aktarın. Fındık içlerini sosa katıp, tencereyi orta ateşe oturtarak, sosu hafifçe ısıtın. Pirzolaları dilimleyip, 6 düz tabağa bölüştürün. Tencereyi ateşten alıp, sosu pirzolaların üstüne gezdirerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31299 • adı:Fındık Soslu Kuzu Kafesi • gönderen:saba • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:16