FIRINDA ELMALI KUZU BUT

1.7 kg. but
100 gr. pastırma
1 demet maydanoz
400 gr. soğan
25 adet taze adaçayı yaprağı
500 gr. elma
60 ml. limon suyu
4 tatlı kaşığı acı hardal
2 yumurta sarısı
200 gr. tereyağı
400 ml. et suyu
40 gr. nişasta

3 litre tuzlu suyu kaynatın. Etin üzerine çizikler atın. Bu kısımlar alta gelecek şekilde kaynar suda 15 dakika haşlayın. Pastırmaları küp doğrayın. Maydanoz yapraklarını ince kıyın. Pastırmanın ve maydanozun yarısını üstü kapalı bir kapta bekletin. 1 soğanı minik küp doğrayın. Adaçayı yapraklarını verev şeritler halinde kesin.
1 elmayı kabuklarıyla iri rendeleyin. 20 mi. limon suyu, adaçayı, soğan, ayırdığınız pastırma ve maydanoz ile karıştırın. Eti ters çevirin, 5 dakika daha haşlayın. Tencereden çıkartıp, soğumaya bırakın. Elmalı karışımın suyunu iyice sıkın, hardal ve yumurta sarıları ile karıştırın. Eti, keskin bir bıçakla çanta gibi kesin. İçini elmalı harç ile doldurun, açık kısmı kapatıp kürdanla tutturun. Tencerede 150 gr. tereyağını kızdırın, etin her tarafını altın sarısı oluncaya kadar kızartın. Et suyunu ekleyin, üstünü kapatın. 180°C'de ısıtılmış fırında 60 dakika pişirin. Arasıra tenceredeki sudan üstüne dökün. Kalan soğanları soyun, dörde bölün ve kalan pastırma ile 20 gr. tereyağında kavurun. Ete ekleyin 10 dakika daha pişirin.
Kalan elmaları kabuklarıyla sekize bölün, çekirdeklerini çıkartın. Limon suyuyla karıştırın, 30 gr. tereyağında açık kahverengi oluncaya kadar kızartın. Ete ekleyerek 10 dakika daha pişirin. Eti tencereden çıkartın alüminyum folyoya sarıp dinlenmeye bırakın.
Tenceredeki sosu kaynatın, gerekiyorsa baharat ekleyin, soğuk suda ezilmiş nişasta ile bağlayın. Dinlenen eti, dilimlere kesin, sosla beraber bir tabağa yerleştirin. Maydanozu serpin, yanında patates ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:7378 • adı:Fırında elmalı kuzu but • gönderen:Döner • indirme tarihi:11.05.2024 - 00:50