FIRINDA KUZU DOLMASI

Kullanılacak malzeme (35-40 kişilik):
Postu yüzüldükten ve içi çıkarıldıktan sonra 10 kilo gelecek bir kuzu,
kuzudan çıkarılacak karaciğer, akciğer ve yürek,
küçük 1 kutu domates salçası,
4 kilo pirinç,
1 kilo margarin yağı,
1/2 kilo kuş üzümü,
400 gram çam fıstığı,
8 baş soğan,
250 gram yoğurt,
6 litre et suyu,
2 limonun suyu,
1 demet dereotu,
1 demet maydanoz,
yeteri kadar tuz, karabiber,
tarçın ve yenibahar.

Yapımı:
Dereotuyla maydanozu temizleyip bol suda yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğramalı. Pirinci ayıklayıp onbeş dakika suda bırakmalı. Fıstıkla kuş üzümünü ayıkladıktan sonra yıkamalı ve suyunun iyice süzülmesî için bir kenara bırakmalı. Soğanları kıyarcasına ince doğramalı. Kuzunun akciğerini makineden geçirmeli; karaciğeriyle yüreğini ise fındıktan küçük parçalara doğramalı. Kuzuyu iyice yıkadıktan sonra bunu büyük bir kazanda haşlamaii. Sonra bunu kazandan çıkarıp büyük bir tepsiye oturtmalı. Bu işler olurken büyük bir tencereye yağın dörtte birini koymalı ve doğranmış soğanı içine atıp tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanın rengi dönünce çam fıstığını, karaciğeri, akciğeri ve yüreği katmalı karıştırmaya devam ederek bunları bir süre kavurmalı. Kuzunun sakatatı suyunu salıp çekince kalan yağın yarısını ilâve etmeli. Yağ tekrar kızınca, suyu iyice süzülmüş pirinci katmalı ve bir süre karıştırmaya devam etmeli. Sakatatlı pirinci beş dakika kadar kavurduktan sonra kalan yağdan 100 gram kadarını bir kenara ayırmalı geri kalanını pirincin üzerine dökmeli. 6 litre kaynar et suyu ile kuş üzümünü, karabiberle tuzu ve yenibaharla tarçını kattıktan sonra tenceredekileri kepçeyle bir-iki defa karıştırmalı: sonra kabın ağzını örtmeli ve içindekileri kaynamaya bırakmalı. Dolma içi kaynamaya başlayınca ateşin ısısını iyice azaltmalı ve pirinç diriliğini kaybetme derecesine gelinceye kadar tenceredekileri pişirmeli. Sonra kabı ateşten indirmeli; maydanozla dereotunu serpiştirmen ve bir-iki defa dolma içini karıştırmalı. Bu harcı kuzunun içine doldurmalı. Bir kenarda duran yoğurtla limonların suyunu iki dakika kadar çırptıktan sonra tepsiye yatırılmış kuzunun üzerine sıvarcasına sürmeli. Domates salçasını bir çay bardağı kadar et suyunda sulandırdıktan sonra gezdirerek kuzunun üzerine dökmeli. Kalan 100 gramlık yağı da hafifçe eritip döktükten sonra tepsiyi orta ısılı bir fırına koymalı. Takriben bir saat sonra kuzunun üstü nar gibi kızarınca, tepsiyi fırından çıkarıp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11563 • adı:FIRINDA KUZU DOLMASI • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:06