FIRINLANMIŞ KUZU SIRTI

1 adet Kuzu Sırtı (Bütün)
4 dal Taze Kekik
2-3 adet Kuru Defne Yaprağı
25 adet Arpacık Soğan
3 diş Sarımsak
Soslar:
1 yemek kaşığı Domates Salçası
2 su bardağı Et Suyu
Karabiber
Tuz
Un
Zeytinyağı
1-2 dal Frenk Maydanozu (Süslemek İçin)

Tavayı ocağa koyup ısıtın. Kuzu sırtının üzerine biraz zeytinyağı döküp elinizle her yerine sıvayın. Yağlanmış etin üzerine biraz un serpiştirip her tarafını unlayın.
Isınan tavaya eti koyup çevirerek etin her tarafını mühürleyin.Tavanın altını kapatıp mühürlenen eti bir kenara alın.Havuçların kabuklarını soyup havuçları dilimleyin.
Sarımsakları ezin.Eti sotelediğiniz tavanın altını tekrar yakıp içerisine zeytinyağı dökün ve tavayı ısıtın. İçine sarımsakları ve arpacık soğanları ekleyip karıştırın.
Havuçları da ilave edin.İçerisine defneyaprağı, 2 dal taze kekik ekleyip pişirmeyi sürdürün. İçerisine et suyunu ilave edin.
Domates salçasını da ekleyip kaşık yardımıyla karıştırın. Karışım kaynadıktan sonra sebzeleri suyuyla beraber fırın tepsisine dökün.Mühürlediğiniz eti sebzelerin üzerine yatırın.
Bir kaşık yardımıyla sebzelerin suyundan üzerine gezdirin.Etin üzerine kalan 2 dal kekik dallarını koyun ve fırın tepsisini aliminyum folyoyla kapatın.
Önceden 200 C ye ısıtılmış fırında eti 1,5- 2 saat kadar pişirin.Pişme işleminin son 15 dakikasında üzerini açarak pişme işlemini sürdürün.
Pişen eti fırından alıp içinden defneyaprağı ve kekik dallarını çıkartın.Eti tekrar kaşık yardımıyla tepsinin içindeki su ile yıkayın.
Sebzeleri servis tabağına aktarın. Eti de yanlarına koyun. Fırın tepsisinde kalan suyu da üzerlerine gezdirin.
Frank maydanozu ile süsleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:122916 • adı:Fırınlanmış Kuzu Sırtı • gönderen:Haşim Baba • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:31