# FISTIKLI KUZU KOL DOLMASI FIRIN ÇEVİRMESİ

100 gram yeşil fıstık
1 tatlı kaşığı tuz
2 dilim beyaz ekmek içi
1/2 çay kaşığı karabiber
750 gram kuzu kıyması (2 defa çekilmiş)
1 adet kuzu kolu (1,5 kiloluk)

1) Yeşil fıstığı kaynar suda 1 dakika kaynatıp süzdürünüz ve kabuklarını soyunuz.
2) 2 dilim ekmeğin kabuklarını soyup bol suda 5 dakika ıslayıp iyice sıkıp kıymanın içine ilâve ediniz.
3) Yeşil fıstığı, tuzu, biberi ilâve edip 3-4 dakika iyice yoğurunuz.
4) Kuzu kolundaki ince kemiği çıkarıp, kolu pirzola demiri ile biraz vurarak yassıltınız. Tam inciğin önünden başlayarak kolun sonuna kadar kıymayı iri bir patlıcana yerleştirir gibi kolun tam ortasına yerleştiriniz. İki tarafından kolun etlerini birbirlerinin üzerine kapatıp bir sicimle dikkatlice kıymayı dışarı çıkarmadan sıkıca sarınız.
5) Kol dolmasını uygun bir tepsiye koyup tuz, biber ve biberiye otunu serpip, üzerini sarmısakla biraz ovup sarımsağı atınız.
6) Sonra üzerine yağı döküp ovar gibi her tarafına sürüp fırına atınız. Her 5-6 dakikada bir fırının kapağını açıp etleri fırından çıkarmadan fırının ağzına çekip tepsinin dibindeki yağdan kepçe veya kaşıkla alıp üzerine dökerek 30 dakika kızartıp altını üstüne çevirerek ve yağlayarak 30 dakika daha pişiriniz.
7) Sonra Sebze Karışımı'nı üzerine ve kenarlarına serpip yağlayarak 15 dakika daha pişirip fırından çıkarınız ve kolu bir kaba alınız.
8) Tepsi veya kasrolun dibindeki yağı küçük bir süzgece döküp süzdürünüz. Eğer süzgece sebze düşmüşse sebzeleri tekrar kendi kabına koyunuz ve kabı ağır ateşe koyunuz.
9) Tepsi veya kasrole Esmer Et Suyu'nu ilâve edip, dibini bir spatula ile kazıyarak karıştırıp 6-7 dakika kaynatıp süzdürünüz ve sosunu sıcak benmaride tutunuz.
10) Kuzu kolunun sicimleri çözüp, dilim dilim keserek sosunu ayrı, kol dolmasını ayrı servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:81808 • adı:FISTIKLI KUZU KOL DOLMASI FIRIN ÇEVİRMESİ • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:59