FRANSIZ USULÜ KUZU

Aldığı kadar tuz
750 gr kemikli kuzu eti
30 gr sana yağı
150 gr soğan
30 gr un
Aldığı kadar buke garni
300 ml et suyu
150 gr havuç
Aldığı kadar karabiber
5 adet mantar
30 gr kapari çiçeği

Ön hazırlık olarak havucu kazıyın. Mantarları ıslak bir bezle iyice silip, doğrayın. Kapari çiçeğini sirkeli suyundan alıp, süzün. Kapari sosu için 30 g Sana ve 30 g un ile bir meyane hazırlayın. Meyaneyi ateşten alıp, bir kenarda ılınmaya bırakın. Ilınınca tekrar ocağa koyun. Bir kapta et suyunu bir taşım kaynatın. Kaynayınca bu kepçeyle azar azar tekrar ısınmakta olan meyaneye katıp, telle veya tahta spatula ile sık sık karıştırarak et suyunu meyaneye getirin. Böylece bir kuzu velutesi hazırlamış olacaksınız. Bu veluteyi, tahta bir spatula ile sık sık karıştırarak ağır ateşte 45 dakika pişirin. Bu arada etleri bir tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar soğuk su ilave edin. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Köpüğünü alın. Tuz ve biberini serpin. Havucu bütün olarak (veya ikiye keserek) karanfilli soğan ile birlikte tencereye ilave edin. Mantarları katın. Buke garniyi ilave edin. Tencerenin kapağını sıkıca kapatın. Etleri ağır ateşte yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Etler pişince önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Etlerin pişme suyunu, harlı ateşte yarı yarıya çektirin. Bir tel süzgeçten geçirerek etlerin üzerine gezdirin. Sosu ocaktan alın. Kapari çiçeklerini ekleyin. Etleri, yanında kapari sosuyla, sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61391 • adı:Fransız Usulü Kuzu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:32