HOREŞ BADEMCAN (İRAN)

1 kg kemiksiz kuzu eti (kol yada buttan 5 cm'lik parçalara kesilmiş)
2 küçük patlıcan
2+1/2 tatlı kaşığı tuz
100 gr (1/2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 büyük domates (kabukları soyulup, çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı hindistancevizi rendesi
1 çay kaşığı karabiber 350 gr (1+3/4 su bardağı) su

Patlıcarnlan dilimleyip süzgece koyarak üstlerine 2 tatlı kaşığı tuz serptikten sonra, 30 dakika sularını salmalarını bekleyiniz. Patlıcan dilimlerini kurulayıp bir kenara bırakınız.
Büyük bir tavada, 2 çorba kaşığı zeytinyağı kızdırıp kuzu etlerini ara sıra çevirerek 5 dakika, etlerin her yanları hafifçe kızarana kadar, kavurunuz. Etleri kepçeyle tavadan alıp bir güvece koyunuz.
Soğanları tavaya koyup 5-6 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. Domates, domates salçası, limon suyu, hindistancevizi rendesi ve biberi ekleyip ara sıra karıştırarak 6 dakika pişiriniz.
Ateşin altını açıp devamlı karıştırarak suyu ve kalan 1/2 tatlı kaşığı tuzu katınız. Sosu kaynayınca ateşten alarak etlerin üstüne dökünüz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
Tavayı çalkalayıp kurulayarak kalan 1/2 su bardağı zeytinyağı içine koyunuz. Yağı orta ateşte kızdırıp, patlıcanlardan 5-6 dilim koyarak her yanlarını 4 dakika kızartınız.
Bir delikli kepçeyle patlıcanları çıkarıp fazla yağlarını kağıt peçete üstünde süzdürünüz. Kalan patlıcanları da aynı biçimde (gerekirse biraz daha yağ katarak) kızartınız. Hepsi kızarınca patlıcanları güvece ekleyiniz.
Güveci fırına sürüp 1 saat, etler yumuşayıncaya kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp yemeğinizi servis ediniz.

Not: Çok lezzetli bir kuzu güveci olan horeş bademcan, domates, patlıcan ve baharatla hazırlanmış bir İran yemeğidir; tereyağlı pilav üstünde servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:60881 • adı:HOREŞ BADEMCAN (İran) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:29