KARACA KÜLBASTISI

Necip Usta

1 adet karaca budu marinede 24 saat yatırılmış
2 kahve fincanı taze krema
1 su bardağı Sos Krem
1 çorba kaşığı ezilmiş tane karabiber
1/2 tatlı kaşığı tuz
Az un
2 kahve fincanı rafine yağı
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1 su bardağı dilimlenmiş mantar
Garnitürü:
Tereyağlı erişte

1) Karaca budunun kemiklerini temizleyip, eti fazla parçalamadan 50'şer gramlık 18 parçaya kesiniz ve pirzola demiriyle hafif yassıltınız.
2) Alt ve üstlerine kırılmış biberleri ve tuzu serpip elinizle hafif bastırınız ve etleri gayet hafif unlayınız.
3) Dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız. Etleri ilâve ederek 3'er dakika alt ve üstlerini kızartıp bir tabağa çıkartınız.
4) Tavadaki yağı döküp tereyağı ve mantarı ilâve ediniz. 2 dakika kavurunuz.
5) Sonra kremayı ilâve edip 3 dakika kaynatıp sos kremi ilâve edip 3 dakika kaynadıktan sonra etleri ilâve ederek altüst edip tava temizse aynı tava ile veya bir güvece boşaltarak tereyağlı erişteyle birlikte servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:83182 • adı:KARACA KÜLBASTISI • gönderen:im • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:11