GİRİT USULÜ KESTANELİ KUZU GÜVECİ

5 yemek kaşığı margarin
1 kg kemiksiz kuzu kol (iri 7-8 parçaya bölünmüş halde)
500 gr közlenmiş veya haşlanmış, ayıklanmış kestane
3 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tane karabiber
Tuz

Yemeği pişireceğiniz güveç tencereyi ocağa alın, yüksek ateşte kızdırmaya bırakın. Tencerenin yeterince ısındığını düşündüğünüzde içine margarini koyun. Yağ da ısındıktan sonra etleri ilave edin. Bir süre hiç karıştırmayın. Etlerin bir yüzleri mühürlendikten sonra maşa ile diğer taraflarını çevirin. Böyle çevire çevire etleri güzelce karamelize edin. Oldukça koyu bir renk almış olmalılar. Tencereye etleri örtecek kadar sıcak su ilave edin, kapağı kapatıp orta ateşte etler yumuşayana kadar pişmeye bırakın. Etler piştikten sonra hala bir miktar yemeğin suyu olmalı. Eğer çekerse arada su ilavesi yapabilirsiniz. Sonra içine kestaneleri ilave edin. Bir çimdik tuz, üç tatlı kaşığı şeker ve tane karabiberleri ekleyin. Şeker miktarı gözünüzü korkutmasın, bu yemeğin olmazsa olmaz püf noktası bu şeker. Piştikten sonra inanın et hiç şekerli olmuyor, sanırım kestaneler içine çekiyor. Kestaneler yumuşayana ve etler helmelenene kadar birlikte pişirin, lezzetler iyice birbirine geçsin. Yemek piştiğinde kestaneler suyu çekmiş olmalı ama yemek çok da susuz kalmasın.

© lezzetler.com tarif no:94160 • adı:Girit Usulü Kestaneli Kuzu Güveci • gönderen:"x" • indirme tarihi:07.05.2024 - 21:42