GÜVEÇTE NARLI KAZ YAHNİSİ

500 gr kuşbaşı doğranmış kaz eti
2 adet soğan (yarım ay şeklinde doğranmış)
5 diş sarımsak (2-3 parçaya kesilmiş)
3 adet patates (büyük küpler halinde doğranmış)
1 çorba kaşığı acı biber salçası
1 çorba kaşığı un
2 adet nar (1 tanesinin suyu)
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
100 gr margarin
Yeterince sıcak su
1 adet limon kabuğu (çok ince doğranmış)

Güveç tenceresinde yağı kızdırın. Soğanları ve sarımsakları kızgın yağda soteleyin soğanların suyu bitince etleri ekleyin etlerin etrafı anında renk değiştiricektir sürekli kavurmaya devam edin. Tencerenin dibinde sadece yağ görene kadar bu işleme devam edin. Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Ardından unu da ekleyip hızlı hareketlerle unun pişmesini sağlayın. Kaynar vaziyetteki suyu etlerin üzerini 4-5 parmak geçecek kadar ekleyin ve ocağı en kısık hale alın hatta ocağınızdaki en küçük kısmın en kısık moduna getirin. İçerisine sadece karabiber ve bolca kekik ekleyip 15 dk. kadar pişirdikten sonra karışıma küp doğranmış patatesleri de ekleyip patatesler pişinceye kadar 30-40 dk. kısık ateşte pişirmeye devam edin. Yemeğiniz piştikten sonra 1 narın suyunu ve tuzu ekleyip yahninin tadını ayarlayın.Kalan narın yarısının tanelerini yahninin içerisine ekleyin. Diğer yarısını ve ince doğranmış limon kabuklarını servis için ayırın.

© lezzetler.com tarif no:94162 • adı:Güveçte Narlı Kaz Yahnisi • gönderen:"x" • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:34