İTALYAN USULÜ KUZU

1 kg yağsız kuzu küreği (kemikleri çıkarılıp kuşbaşı doğranmış)
3 çorba kaşığı rafine yağ
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 küçük soğan (ince doğranmış)
125 gr domates (küçük küp biçiminde doğranmış)
1/2 su bardağı elma sirkesi
5 su bardağı et suyu
3 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı kekik
3 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Yağı, büyük bir tencerede harlı ateşte kızdırınız. Ateşi kısıp, etleri hafif hafif, nar gibi olana kadar kızartınız. Kızaran etleri, orta boy bir tencereye aktarınız.
Kalan yağda, sarımsak ve soğanı 8 dakika, soğanlar saydam olana kadar kavurunuz. Domatesleri ve sirkeyi ekleyip 10 dakika, sos yarısını çekene kadar kaynatınız. Et suyunu katıp, tahta kaşıkla iyice karıştırarak yeniden kaynatınız.
Orta boy tenceredeki etlerin üstüne un, tuz ve biberi serpip, orta ateşte sürekli karıştırarak un ve et iyicene karışana kadar pişiriniz. Büyük tenceredeki sirke ve et suyu karışımını etlerin üstüne döküp, defne yaprağı ve kekiği ekleyiniz. Orta ateşte, arasıra karıştırarak kaynatınız.
Tencerenin kapağını kapatıp, fırının sıcaklığını azaltarak (170°C) 1,5-2 saat, etler yumuşayana kadar pişiriniz.
Tencereyi fırından alıp, delikli kepçeyle eti ısıtılmış derin bir servis tabağına boşaltarak, üstünü kapak yada alüminyum kağıtla kapatınız.
Tencerede kalan sosu, orta boy bir başka tencereye süzüp, 1-2 dakika beklettikten sonra, üstündeki yağları alınız.
Yumurta sarılarını ve limon suyunu küçük bir kasede, yumurta teli yada elektirikli çırpıcıyla çırpıp, tenceredeki sostan yavaşça 4 çorba kaşığı ekleyiniz.
Çırpılmış yumurta karışımını yeniden sosa karıştırıp, tencereyi ağır ateşte birkaç saniye, sos kaşığa bulanacak kıvama gelene kadar pişiriniz. (Pürtükleşmemesi için sosu kaynatmamaya dikkat ediniz.)
Sosu tadıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekledikten sonra, servis tabağındaki etin üstüne dökünüz.
Kıyılmış maydanozla süsleyip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62232 • adı:İtalyan Usulü Kuzu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:42