JAVA USULÜ BAHARATLI KUZU YAHNİSİ (ENDONEZYA)

500 g kuzu kuşbaşı (yağsız)
1 çorba kaşığı kişniş
2 tatlı kaşığı kimyon
1/4 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 iri soğan (doğranmış)
1 kırmızı ya da yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
bir tutam zencefil
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu
75 g demirhindi (1/2 su bardağı kaynar suda 10 dakika bekletildikten sonra, suyu bir tülbentten geçirilerek süzülmüş)
6 çorba kaşığı doğal (şekerle tatlandırılmamış) hindistancevizi sütü
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam tarçın
bir tutam karanfil (dövülmüş)
1 limonun kabuğu (ince şeritler halinde kesilmiş)
1 limonun suyu (taze sıkılmış)
200 g karnabahar (yalnızca çiçekli bölümleri)
1 limon (ince dilimlenmiş; isteğe bağlı)

Bir tencereye kuzu etleri, kişniş, kimyon, pul kırmızıbiber, karabiber ve unu koyup, iyice karıştırın. Başka bir tencereye çiçekyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca etleri koyup, sık sık karıştırarak, her yanları iyice kahverengileşinceye kadar pişirin. Soğanlar, dolmalık biber parçaları, zencefil ve sarmısağı ekleyip, ateşi kısın ve soğanların yanmaması için sık sık karıştırarak, 8 dakika pişirin.
Esmer et suyu, süzülmüş demirhindi suyu, hihdistancevizi sütü, tuz, tarçın ve karanfili ekleyip, ateşi açarak, karışımı birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi yeniden kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, 45 dakika pişirin.
Limon kabuğu şeritleri, limon suyu ve karnabahar çiçeklerini katıp, kısık ateşte 15 dakika daha pişmeye bırakın.
Tencereyi ateşten alıp, baharatlı kuzu yahnisini büyük bir çorba kâsesine aktararak, limon dilimleriyle süsledikten sonra (isteğe bağlı), servis yapın.

Not: Demirhindiyi bütün baharatçılarda bulabilirsiniz. Doğal hindistancevizi sütü bulamazsanız, blendır kabına 6 çorba kaşığı hindistancevizi tozu ve 6 çorba kaşığı çok sıcak su koyup, karıştırdıktan sonra, karışımı içine birkaç kat tülbent döşenmiş süzgeçten geçirerek kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:30316 • adı:Java Usulü Baharatlı Kuzu Yahnisi (Endonezya) • gönderen:nursel71 • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:13