KELEBEK MAKARNALI KUZU YAHNİ

https://www.makarna.org.tr

1/2 kg kadar kuzu ya da dana eti
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 orta boy soğan (dilimlenip halkalara ayrılmış)
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı biber salçası
1/2 tatlı kaşığı tarçın
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı biber
2 su bardağı dilimlenmiş taze mantar
250 gr doğranmış yeşil fasulye
2 orta boy ince dilimlenmiş havuç
1 orta boy kabak (uzunlamasına ikiye bölünüp 2'şer cm olarak dilimlenmiş)
250 gr kelebek makarna
450 gr domates sosu

Etin yarısını, genişçe bir tencerede ve kızgın yağda, kahverengileşene kadar pişirip kenara ayırın. Kalan yarıyı da aynı şekilde pişirdikten sonra, hepsini bir kenara alın. Kalan yağda soğanları kavurun, yağını süzün. Etleri, suyu, biber salçasını, tarçını, kekiği, tuz ve biberi ekleyin. Kaynadıktan sonra altını kısın. Kapağını kapatın ve kuzu eti için 45 dakika, dana eti için 1.5 saat kadar, etler iyice pişinceye dek bırakın. Daha sonra mantar, yeşil fasulye, havuç, kabak ve makarnayı ilave edin. Tekrar kaynamaya başlayınca kapağını kapatın ve 20 dakika ya da et, sebzeler ve makarna pişene dek, kısık ateşte pişirin. Domates sosunu ekleyip karıştırın, iyice ısındıktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:59341 • adı:Kelebek Makarnalı Kuzu Yahni • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:39