# KEMİKSİZ KUZU HAŞLAMA

1 kg kuzu gerdan
1 adet patetes
1 çorba kaşığı patates unu
1 adet havuç
10 adet bezelye
2 yaprak jelatin
Tuz
Karabiber
Su
Yağlı kağıt
Salatalık turşusu

Etler düdüklü tencereye konur. 3 bardak su ilave edilir. Tuz atılıp ateşe konur. Haşlandıktan sonra etler kemiklerden ayrılır. Liflerine ayrılıp küçük küçük doğranır. Havuç ve patates haşlanır. Pateteslerin kabukları soyulur. Havuç ve patetes, küçük kareler şeklinde doğranır. Jelatin, küçük parçalara bölünür ve kaba konur. Sıcak su ilave edilip yumuşatılır. Havuç, patates, jelatin, patetes unu, tuz, karabiber, bezelye,etin bulunduğu kaba konur. İyice yoğurulduktan sonra rulo haline getirilir. Rulo kağıda sıkı sıkı sarılır. Sonra buzdolabına konup 6 saat bekletilir. Sonra rulo kağıttan çıkarılıp dilimlenir ve servis tabağına dizilir. Etrafı salatalık turşusu ile süslenip sevis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:133922 • adı:Kemiksiz Kuzu Haşlama • gönderen:adda • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:41