KESTANELİ KUZU YAHNİSİ

Malzemeler
1 kg kemiksiz kuzu eti (iri doğranmış)
4 yemek kaşığı sıvı yağ (60 ml)
1/2 kg kestane
2 adet kuru soğan
2 çay kaşığı tarçın
1/2 bardak portakal suyu (125 ml)
2 çay kaşığı portakal kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı bal
1 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber

Yapılışı
iri parçalar halinde doğranmış kuzu etini; yağda, kuvvetli ateşte kızartın. Soğanları kıyın ve etlere ilave edip kavurmaya devam edin. Unu 1/2 bardak sıcak suda eritip, etlerin üzerine ilave edin. Yemeğinizi kısık ateşte, iyice (50 dk) pişirin.
Kestaneleri, 1 saat suda bekletin. Üzerlerini çizip, ızgarada, kabukları soyulabilir hale gelinceye kadar, pişirin. Kabuklarını soyup; tuz, karabiber, tarçın, portakal suyu, 1 çorba kaşığı bal ve portakal kabuğu rendesiyle birlikte etlere ilave edin.
Kestaneler iyice pişince, sıcak olarak servis yapın.
Kestanelerin çok fazla pişip, dağılmamasına dikkat edin.

© lezzetler.com tarif no:22486 • adı:Kestaneli Kuzu Yahnisi • gönderen:pırıl • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:12