KIRMIZIBİBERLİ KUZU SOTE

500 g kuzu eti (buttan; bütün yağları alınıp, ince şeritler halinde kesilmiş)
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
350 g brokoli
2 tatlı kaşığı kimyon tohumu
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
3 arpacık soğanı (ince doğranmış)
2 defne yaprağı
3 domates (kabukları soyulup, doğranmış)
35 g (2 çorba kaşığı) krema

Et şeritleri, kırmızıbiber, karabiber ve tuzun yarısını bir salata kâsesinde iyice karıştırın. Sonra kâsenin üstünü örtüp, serin bir yerde (buzdolabında değil) 6 saat (arada 1 kez iyice karıştırın) bekletin.
Bekletme süresinin bitimine 10 dakika kala, büyük bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca buğulama kabına brokkoliyi koyup, üstüne kalan tuzu ve kimyon tohumlarını serperek, brokoliyi üstü açık olarak yumuşayıncaya kadar (5 - 6 dakika) buharda pişirin.
Bu arada, tereyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak tereyağını eritin. Yağ eriyince sarımsaklar, arpacık soğanları ve defne yapraklarını koyup, arpacık soğanlarını yumuşayıncaya kadar (1 - 2 dakika) sote edin. Ateşi açıp, et şeritlerini tavaya ekleyin ve ara sira karıştırarak, 2 - 3 dakika sote edin. Domatesleri koyup, bir taşım kaynattıktan sonra, 2 dakika pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, brokoliyi nsıtılmış bir tabağa çıkarın. Tavayıda ateşten alıp, defne yapraklarını atarak, et soteyi bir servis çanağına boşaltın. Kremayı ekleyip, karıştırdıktan'sonra, yanında brokoliyle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31037 • adı:Kırmızıbiberli Kuzu Sote • gönderen:civanperçemi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:49