KÖRİLİ KUZU

MALZEMESİ:
300 gr. kuşbaşı kuzu eti
3 çorba kaşığı rafine yağ
2 çorba kaşığı köri
1/2 bardak krema
2 elma
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı domates salçası
4 bardak et suyu
2 çorba kaşığı kuru badem
4 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 defne yaprağı

HAZIRLANIŞI:
Rafine yağı kızdırdığınız tencereye defne yaprakları ile birlikte etleri koyarak kızartın, sonra bir başka kaba aktarın. Beri yanda rafine yağa tereyağını da ilave ettikten sonra, piyaz doğranmış soğanları iyice sararana dek kavurun. Doğranmış elmaları ekleyip sote edin. Hemen arkasından, daha önce kızarttığınız etleri kaba boşaltın, bir iki dakika kavurmaya devam edip önce kırmızı biberi, arkasından da kari tozunu serpin, bir süre karıştırdıktan sönra da unu ekleyin. Birkaç karışımdan sonra da et suyunu ilave edip, ağır ateşte etler iyice yumuşayana dek pişmeye bırakın. Tuzunu serpip suyunun bir miktar çekmesini bekleyin; ateşten alırken de üzerine kızarmış badem serpin. Karili kuzu, tereyağlı veya sade pilavla servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:50003 • adı:KÖRİLİ KUZU • gönderen:olay • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:40