



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ KUZU YAHNİSİ (FRANSA)

CURRY D'AGNEAU A LINDIENNE

6 kişi için MALZEME :

1 kg. net kemiksiz kuzu eti koldan kuşbaşı doğranmış

1 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ

1 baş soğan ince kıyılmış

1/2 küçük kereviz ince kıyılmış

1 tatlı kaşığı curry

3 çorba kaşığı ketçap veya 1/2 su bardağı taze veya konserve domates suyu yoksa (bir çay kaşığı salça)

Tuz

1 adet beyaz elma (ince kıyılmış)

1 çorba kaşığı tepeleme dolu un

1 kahve fincanı süt

5 su bardağı su (1 Lt.)

YAPILIŞI :

Bir çay fincanında unun yarısı ile sütü karıştırarak bulamaç yapıp muhafaza ediniz

Bir tencereye yağı koyup kızdırıp etleri ilâve ediniz, ortadan hızlı ateşte etler bırakacağı suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar kavurup soğan, elma ve kerevizi ilâve ediniz

Bir iki dakika kavurup köriyi ve kalan unu ilâve edip karıştırınız

Ketçap, tuz ve suyu ilâve edip bir kere kaynatıp üzerine toplanan köpükleri kevgirle alıp atınız

Ağır ağır kaynatıp kontrol ederek lüzum ederse kaynar su koyup bir saat on beş dakika pişirip yukarıdaki unlu bulamacın içine üç dört kaşık etin suyundan koyup karıştırıp etin içine dökünüz

Bir kere kaşıkla karıştırıp onbeş dakika daha pişiriniz. Ateşten alınız ve servis ediniz.