



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KORMA (AFGANİSTAN)

<https://www.lezzetsirri.com>

### Et Sosu

750 gr. kemiksiz parça kuzu eti  
1 büyük baş soğan  
2 iri diş sarımsak  
1,5 su bardağı su  
1/2 tatlı kaşığı toz acı kırmızı biber  
1/4 su bardağı sarı bezelye  
1 tatlı kaşığı kimyon  
1 demet taze kişniş  
50 gr. tereyağı  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
Karabiber  
tuz

Soğanı ve sarımsakları temizleyip ince ince kıyın. Taze kişnişi yıkayıp doğrayın. Tavada sıvıyağı ve tereyağını kızdırın, içine soğanı atın ve orta ateşte altınimsı kahverengi oluncaya kadar kavurun. Ateşi yükseltin ve içine sarımsakları atın. hemen karıştırıp etleri üzerine ilave edin ve etler kızarıncaya kadar kavurun. Eğer et suyunu bırakırsa, etin suyu buharlaşınca kadar kavurmaya devam edin. Sıcak suyu, kimyonu, tuzu, karabiberi, kırmızı biberi ve yıkanmış bezelyeleri yemeğe ilave edin. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapalı, ateşi kısın ve et yumuşayınca kadar 1-1,5 saat pişmeye bırakın. Etin pişme süresi etin cinsine göre değişir. Yemek piştiği zaman taze kişnişi ekleyin ve 10 dakika daha pişirin.

Sade pilavı büyük bir servis tabağına koyun, üzerine birkaç kaşık, etin sosundan gezdirin ve eti ayrı bir servis kabında pilavla servis yapın.

Dilerseniz sarı bezelye yerine konserve nohut da kullanabilirsiniz. Eğer konserve nohut kullanıyorsanız, nohutu soğuk suyla iyice yıkayıp, yemeğe pişmesinden 45 dakika önce ilave edin.