KOYUN KOL SARMA

Koyun kol eti (kemiksiz) - - 1500 gram
Tuz 3 tatli kasigi 18 gram
Kara Biber 3 tatli kasigi 6 gram
Havuç 2 büyük boy 200 gram
Su (sicak) 1 su bardagi 200 gram
Salça 1 1/2 yemek kasigi 15 gram
Yoğurt 1 1/2 yemek kasigi 15 gram

Eti bütün kol olarak al. Temiz olmayan yerlerini ayir, zedelemeden kemigi çikar, düzgün sekilde yay. Üzerine tuz, karabiber serp. Havuçlari yika, 10 dakika hasla, etin ortasina, boyuna yan yana diz. Sikistirarak rulo yap. Yan kenarlari içine sok, açik yerleri çuvaldiza ip geçirerek dik. Ruloyu kalan iple siki siki sar. Iyi kapanan bir tencereye yerlestir, suyu koy, kapagi kapat, kenarlardan buhar çikarmaya baslayinca atesi kis, iki saat pisir. Tencerenin kapagi iyi kapanmiyorsa kenarlarina hamur sivayarak buhar kaybini önle. Sarmayi tencereden al, tepsiye koy. Salçayi, yoğurtla karistir, etin üzerine sür, önceden isitilmis, orta sicakliktaki firinda 5-10 dakika kizart. Dilimleyerek servis yap.

© lezzetler.com tarif no:3591 • adı:Koyun Kol Sarma • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.05.2024 - 13:55