KUZU BOSTAN

1500 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
50 gr (1/2 su bardağı) un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kuru nane
3 çorba kaşığı rafine yağ
2 soğan (ince doğranmış)
4 büyük domates (dilimlenmiş)
2 küçük patlıcan (küp biçiminde doğranıp, tuzlu suda bırakılmış)
250 gr kabak (iri dilimlenmiş)
500 gr (2 1/2 su bardağı) sıcak tavuk suyu yada su
1/2 limonun suyu
2 büyük patates (kabukları soyulup, küçük küp biçiminde doğranmış)
200 gr nohut (haşlanıp süzülmüş)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Tuz ve biber karıştırılmış unu büyük bir tabağa koyup, kuşbaşı etlerin her tarafını una iyice bulayınız. Fazla ununu silkeleyip, etleri bir kenara bırakınız.
Tuz, biber ve naneyi soslukta karıştırıp bir kenara bırakınız. Büyük bir güveçte yağı kızdırıp, etleri azar azar ekleyerek 4-5 dakika, renkleri pembeleşene kadar kızartınız. Delikli kepçeyle etleri çıkarıp tabağa koyarak, bir kenara bırakınız.
Soğanları güvece koyup 5-6 dakika, yumuşak ve pembe olana kadar kavurunuz.
Etleri yeniden güvece koyup domates, patlıcan ve kabakları kat kat yerleştiriniz. Her kata sosluktaki tuz, biber ve naneden oluşan baharat karışımmdan serpip, tavuk suyu (yada su) ve limon suyunu ekleyiniz.
Güvecin üstünü kapatıp, fırında 1 saat pişiriniz.
Güveci fırından çıkarıp, patates ve nohutu ekleyerek karıştırınız.
Güveci yeniden fırına sokup, yemeği 30-45 dakika daha, etler yumuşayıp patatesler pişene kadar pişiriniz.
Güveci fırından çıkarıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62146 • adı:Kuzu Bostan • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:45