KUZU ETİ SOTE

600 gr kuzu eti (kemiksiz)
1 fincan sıvı yağ
2 adet soğan
4 adet sivri biber
Tuz
Karabiber
Kekik

Soğanı soyduktan sonra incecik doğrayın. Sivri biberin çekirdeklerini çıkarttıktan sonra ince yuvarlaklar halinde kesin. Domatesleri soyup çekirdekleri çıkardıktan sonra tavla zarı şeklinde doğrayın. Soğanları 1 çorba kaşığı sıvı yağla pembeleşene kadar kavurun. Sivri biberi ilave edip iki dakika daha kavurun daha sonra içine domatesleri ekleyin. 1/2 lt (2.5 su bardağı) su ilave ettikten sonra tuz karabiber ve kekik katıp 10-15 dakika hafif hafif kaynatın. Garnitür akıcı kıvamda olmalıdır. Genişçe bir tavayı ocakta iyice kızdırın. İçine bir çorba kaşığı sıvı yağ ilave ettikten sonra doğranmış etleri katın ve kızarana kadar kavurun. İçine tuz ve karabiber ilave edip hazırladığınız sebzeli karışımı ekleyin. Yemeğiniz servise hazırdır. Not: Bu yemeğe benzer sote olacak etlerin yumuşak ve çabuk pişen etlerden seçilmesi gerekir. Örneğinbonfilekuzu eti piliç ciğer vb. Et ve garnitür ayrı ayrı pişirilip daha sonra birleştirilmelidir. Çünkü sote usulü pişirme yöntemine uygun olması için etin kavrulurken kızarması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:74165 • adı:Kuzu Eti Sote • gönderen:Perihan Erek • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:46