# KUZU ETLİ SULTANİ BEZELYELİ ERİŞTE (İTALYA)

250 g yumurtalı ince erişte
2 tatlı kaşığı bal
2 çorba kaşığı limon suyu
1 1/2 tatlı kaşığı köri
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
250 g kuzu eti (bütün yağları alınıp, 2,5 cm boyunda, 5 mm eninde şeritler halinde kesilmiş)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
4 taze soğan (ayıklanıp, yeşil ve beyaz bölümleri ayrı ayrı, ince doğranmış)
12,5 cl ( 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1 iri havuç (kazınıp, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, çok ince doğranmış)
125 g sultani bezelye (kılçıkları ayıklanıp, her biri verevine 3'e kesilmiş)

Bal, limon suyu ve köriyi küçük bir kâsede karıştırıp, kâseyi bir kenara bırakın. Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tuzun 1 1/2 tatlı kaşığını serptikten sonra, erişteleri koyup, yumuşayıncaya (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemelidirler) kadar haşlayın (5 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Tencereyi ateşten alıp, erişteleri bir süzgeçte süzerek, bir servis tabağına aktarın. Zeytinyağının 1 çorba kaşığını üstlerine gezdirip, iyice karıştırın.
Kalan zeytinyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca kuzu eti şeritlerini koyup, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Karıştırmayı sürdürerek sarımsaklar, kalan tuzun yarısı, taze soğanların beyaz bölümleri ve kâsedeki ballı karışımı ekleyip, sürekli karıştırarak 30 saniye pişirin. Tencereyi ateşten alıp, dibini bir tahta kaşıkla kazıyarak, içindeki etli karışımı tabaktaki erişlelerin üstüne boşaltın (tencereyi yıkamayın) ve iyice karıştırın.
Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, içine tavuk suyunu boşaltın. Havuç parçalarını koyup, kalan tuzu serptikten sonra, bir tahta kaşıkla sık sık dibini kazıyarak, havuç parçalarını 3 dakika pişirin. Sultani bezelye parçalarını ekleyip, sürekli karıştırarak 1 dakika pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alıp, sultani bezelyeli karışımı tabaktaki erişlelerin üstüne boşaltın. Taze soğanların yeşil bölümlerini serpiştirip, karıştırdıktan sonra, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:32710 • adı:Kuzu Etli Sultani Bezelyeli Erişte (İtalya) • gönderen:senem • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:48