KUZU KAPAMASI (DÜDÜKLÜ)

900 gram kuzu eti
80 gram tereyağı, ya da margarin (4 çorba kaşığı)
80 gram kuru soğan (1 orta)
2 küçük demet pazı
3 adet yeşil salata
12 adet yeşil soğan
60 gram havuç (1 orta)
1 kahve fincanı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet dereotu
1/2 kahve fincanı un (istendiği takdirde)
Tuz

1 Düdüklü tencereye; yıkanmış ve küçükçe doğranmış 12 adet yeşil soğan, 2 demet pazı, yaprak yaprak koparılmış 3 demet yeşil salata, kazınmış ve yarımşar parmak boyunda kesilmiş 1 orta havuç, 8 parçaya bölünmüş bir kuru soğan, 1 kahve fincanı su, 1 tatlı kaşığı tuz ile yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 900 gram böbrek yatağı, pirzola, ya da kol taraflarından kuzu eti koyarak ,düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere, eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte 35 - 45 dakika pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra kapağını açmalı ve tencereye; kıyılmış 1 demet dereotu ile, istenirse 1 kahve fincanı su içinde erimiş yarım kahve fincanı un koyarak kapaksız bir taşım daha kaynatmah ve servis yapmalıdır.

Not: Süt kuzuları 35 dakika, mayıs kuzuları ise 45 dakika pişirmelidir.

ML® Süt Kuzu Kapama için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:34906 • adı:KUZU KAPAMASI (Düdüklü) • gönderen:kantin • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:13