KUZU KAPAMASI

900 gr. kuzu eti
3,5 çorba kasığı tereyağı
1 baş kuru soğan
2 demet pazı
3 yeşil salata
12 yeşil soğan
60 gr. havuç
1,5 bardak su
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 demet dereotu
3/4 çorba kaşığı un tuz

HAZIRLANIŞI:
Yeşil soğanları yıkayıp, küçük küçük doğrayın.
Yeşil salataları yaprak yaprak koparın.
1 orta havucu kazıyıp, yarımşar parmak boyunda kesin.
1 baş kuru soğanı soyarak 8 parçaya bölün.
Böbrek yatağı pirzola ya da kol taraflarından olan 900 gr. kuzu etini kemikli olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğrayın.
Yukarıda hazırlamış olduklarınız ile pazı, 1 bardak su, 1 tatlı kaşığı toz şeker, 1.5 çorba kaşığı tereyağı ya da margarin ve tuzu bir tencereye koyarak kapağını kapatın.
Et yumuşak bir hal alıncaya kadar, aşağı yukarı bir, bir buçuk saat ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişmeye bırakın.
Et pişince, 1 kahve fincanı suda eritilmiş üç çeyrek çorba kaşığı un ilave ederek, 5 dakika daha ateşte bırakın.
Kıyılmış dereotunu da katarak bir taşım daha kaynattıktan sonra servis yapın.

ML® Uruç Kapaması için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7913 • adı:Kuzu Kapaması • gönderen:Hakime • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:08