KUZU KELLE (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

2 Kuzu Başı
1 Litre Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz
75 gr (5 çorba kaşığı) Tereyağı
2 Çorba Kaşığı Kekik

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (200 C) getirip ısıtınız. Büyük bir tencereye su ve tuzu koyup kaynatınız. Kuzu başlarını tencereye ekleyip, arasıra bir delikli kepçeyle üstte toplanan köpükleri alarak, tuzlu suyu tekrar kaynatınız. 45 dakika pişirdikten sonra, başları tencereden alıp bir fırın tepsisine yerleştiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sudan 2 1/2 su bardağı ayırarak kalan suyu dökünüz. Tepsideki başların üstüne ayırdığınız 2 1/2 su bardağı suyu ve eritilmiş yağı dökünüz. Tepsiyi fırına sürüp başları, arasıra suyundan üstüne kaşıkla dökerek 20 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Başları çevirip bir 15 dakika daha pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alınız. Bir kesme tahtası üstünde satırla her başı iki eşit parçaya bölüp, üstüne kekiği serperek, ısıtılmış bir servis tabağında, yeşil salata yaprakları üstünde servis ediniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 04.09.2023

© lezzetler.com tarif no:67150 • adı:Kuzu Kelle (Şanlıurfa) • gönderen:keskin ışık • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:42