# KUZU KOTLET RUAYAL

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
8 kuzu pirzolası,
300 gram kuzu ciğeri,
150 gram orta yağlı koyun kıyması,
50 gram kuyruk yağı,
100 gram margarin yağı,
600 gram olgun domates,
1 baş soğan,
1 havuç,
1 sap kereviz,
8 dilim tava ekmeği,
7 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Soğanı ve üstü kazınmış havucu rendelemeli. Temizlenmiş ve yıkanmış kereviz yapraklarını kıyarcasına ince doğramalı.
Bir kuşaneye 25 gram margarin yağıyle iki çorba kaşığı zeytinyağı koyup kabı ateşe oturtmalı. Yağ ısınınca rendelenmiş soğanın yarısını içine atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğan pembeleşince rendelenmiş havuçla kıyılmış kereviz yaprağını katmalı. Birlikte karıştırarak kavurmalı.
Domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarmalı ve küçük parçalara doğrayıp kuşanedekilere katmalı. Tuzlayıp biberlemeli ve kuşanenin kapağını örttükten sonra salça koyulaşıncaya kadar bunu vakit vakit karıştırarak çok hafif bir ateşte pişirmeli.
Salça koyulaşınca bunu ezerek iri delikli bir süzgeçten geçirmeli. Beri yanda kuzu karaciğerinin zar gibi ince derisini çıkardıktan sonra yıkamalı ve dilimlere doğramalı.
40 gram margarin yağıyle 1 çorba kaşığı zeytinyağını ve kıyılmış kuyruk yağını bir tavaya koymalı. Yağ ısınınca kalan rendelenmiş soğanı içine atmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak bunu kavurmalı. Soğan pembeleşince koyun kıymasını katmalı ve bunları birlikte karıştırarak kavurmalı.
Kıyma su koyverip bu suyu çekinceye kadar pişirmeli. Koyun kıyması suyunu çekince ciğer dilimlerini içine katmalı ve vakit vakit çevirerek bunları ağzı kapalı kapta 6-7 dakika kadar pişirmeli. Bir taşım daha kaynattıktan sonra kabı ateşten indirmeli ve içindekileri bir havana koyup macun durumuna gelinceye kadar dövmeli. Geniş bir tavada kalan margarin yağıyle 2 çorba kaşığı kadar zeytinyağını koyup kızdırmalı. Pirzolaları tuzlayıp biberlemeli ve una bulayıp bu kızgın yağın içine atmalı, önce bir yanlarını, sonra öbür yüzlerini nar gibi kızartmalı. Pirzolalar pişince bir taşım daha kaynatıp ateşten indirmeli.
Kalan zeytinyağında ekmek dilimlerinin her iki yüzlerini kızartmalı. Kızaran dilimleri geniş bir servis tabağına yanyana dizmeli. Bunların üzerlerine kotletleri yani unlanarak kızarmış pirzolaları yerleştirmeli. Pirzolaların üzerlerine ezmeyi sıvamalı ve salçayı gezdirerek döktükten sonra tabağı sofraya çıkarıp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12246 • adı:KUZU KOTLET RUAYAL • gönderen:vardar • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:37