LİMONLU KUZU KOLU

4 adet soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yemek kaşığı limon suyu
1 diş sarımsak
1 Kg kemiksiz kuzu eti
4 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
Aldığı kadar limon kabuğu rendesi

Kuzu etini 3 cm kalınlığında parçalara bölün ve etleri zeytinyağında kuvvetli ateşte, bir tencere içinde kızartın. İyice kızarınca etleri tencereden süzerek çıkarın ve bir tarafta bekletin. Aynı tencerenin içine ince kıyılmış soğan ve sarımsakları koyun. Tatlı kırmızıbiber, maydanoz, limon suyu ve kabuğunun rendesini ekleyip çevirdikten sonra etleri tekrar tencereye koyun. Tuzunu biberini ayarlayın tencerenin kapağını kapatın ve hafif ateşte bir saat pişirin. (arada gerekirse biraz su katabilirsiniz). Sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:61421 • adı:Limonlu Kuzu Kolu • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:47