



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ KUZU YAHNİSİ

- 1250 g yağsız kuzu eti (buttan, bütün yağları alınıp, kuşbaşı doğranmış)
- 2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 5 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 soğan (iri parçalar halinde doğranmış)
- 1 yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, bir kenarı 1 cm 'lik kareler halinde kesilmiş)
- 2 iri olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra, iri zar biçiminde doğranmış)
- 25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu (ya da tavuk suyu)
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 1/4 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
- 1 1/2 çorba kaşığı kakao

Zeytinyağının yarısını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca etlerin yarısını koyup, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 - 7 dakika) sote edin. Etleri delikli kaşıkla bir salata kâsesine çıkarın.

Tavaya kalan zeytinyağının yarısını (1/2 çorba kaşığı) ve kalan etleri koyup, aynı biçimde sote ederek, tavayı ateşten alın ve etleri kâsedeki öbür etlerin yanına çıkarın.

Kalan zeytinyağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınca sarımsaklar, acı sivribiber parçaları ve kimyonu koyup, sarımsaklar attın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 1 dakika), sık sık karıştırarak pişirin. Soğan parçaları, dolmalık biber parçaları, domates parçaları, et (ya da tavuk) suyu, tuz ve hintceviz rendesini ekleyip, tıkırdamaya bırakın.

Karışım tıkırdamaya başlayınca kâsedeki et parçalarını ve bıraktıkları suyu ekleyip, kakaoyu serpin. Sonra ateşi iyice kısıp, ara sıra karıştırarak, etler iyice yumuşayıncaya ve sosu koyulaşıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda 10 dakika beklettikten sonra, Meksika usulü kuzu yahnisini bir servis çanağına aktararak, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında sıcak gözlemelerle.

NOT: BU DEĞİŞİK TARİFTE, MEKSİKA MUTFAĞININ HİNDİ ETİ, BAHARAT VE KAKAOYLA HAZIRLANAN ÜNLÜ YEMEĞİ MOLE POBLANO'NIN DEĞİŞİK VERSİYONUDUR