NİSUAZ SEBZELİ KUZU (BELÇİKA)

4 kişilik
800 gram kemiksiz kuzu sırtı
2 adet kabak
2 adet havuç
1 adet patlıcan
2 adet dolmalık yeşil biber
2 adet dolmalık kırmızı biber
2 adet domates
1 adet pırasa
2 tutam biberiye
tereyağı
Et suyu için:
2_çorba kaşığı salça
1 adet havuç
1 adet soğan
1 adet kereviz
Biberiye
Tuz

Kuzudan çıkan kemikleri fırınlayın. Soğan, havuç, kereviz ve salçayla birlikte 4-5 saat kaynatıp, koyu bir et suyu hazırlayın. Süzgeçten geçirin. İçine 1 çorba kaşığı tereyağı katın. Biberiye, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kuzuları 4 eşit parçaya bölün. Bir tavada tereyağını eritin. Kuzuyu çevirerek pişirin. Havuç ve kabağı temizledikten sonra parmak iriliğinde kesin. Haşlayın. Yuvarlak bir kalıba dizin. Ortasına küçük küçük kesilmiş ve haşlanmış patlıcan, kırmızı biber, yeşil biber ve domatesi doldurun. Pırasa kuşak ile bağlayıp, çemberden çıkarın. Pişen kuzuyu ince ince dilimleyin. Yelpaze biçiminde sebzelerin üzerine dizin. Kenarına hazırladığınız et suyu sosundan döküp, servis yapın.

Fotoğraf "everest" tarafından gönderildi. 24.01.2018

© lezzetler.com tarif no:36436 • adı:Nisuaz Sebzeli Kuzu (Belçika) • gönderen:dağarcık • indirme tarihi:26.04.2024 - 06:04