SADRAZAM USULÜ KUZU KAVURMA

MALZEMELER
Kavurma icin
750 gr kuzu eti
250 gr arpacik soğan
2 adet domates
10 dis sarmisak
3 adet sivri biber
tuz, karabiber, kimyon, kekik, kakule(7gr)
hamur icin
1/2 kg milfoy hamuru

YAPILIŞI
Etleri tencereye alip, uzerine tuz serpilir ve etler suyunu cekinceye kadar kapagi kapali olarak pisirilir. Once orta, sonra kisik ateste surekli karistirilarak etler iyice yumusayincaya kadar kavrulur ve ayri bir tabaga alinir.
Etlerin pistigi tencereye arpacik soğanlari ilave edip 3-4 dakika kavrulur.
Domatesler soyulup, sivri biberler kucuk kucuk dogranir ve kavrulmakta olan soğanlara eklenir.Et ve baharatlar ilave edilerek karistirilir.
Kavrulunca atesten alinir.Princ mis tereyağında kavrulur,havuc temizlenip kup kup dogranir. Havuc, tarcin, kus uzumu, magi etsuyu ve tuzu ekleyip kisik atesde kapagi kapali olarak pisirilir. Atesten alinip uzerine kagit havlu ortulerek dinlendirilir.Milfoy hamuru yarim santimden biraz ince acilir.
Hamurun cevresinden ince seritler kesilerek alabildigince duzgun ve yuvarlak bir sekil elde edilir. Dibi yuvarlak bir tencerenin icine hamur kenarlari disa sarkacak sekilde yerlestirilir. Uzerine bir sira pilav, degisimli olarak doldurulur. Sarkan hamurlar pilavin uzerine kapatilir. Tencere firin tepsisine ters cevrilerek uzerine cirpilmis yumurta surulur. Onceden isitilan 180 dereceye ayarli firinda nar gibi kizarincaya kadar pisirilir.

© lezzetler.com tarif no:6143 • adı:Sadrazam Usulü Kuzu Kavurma • gönderen:kahve • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:33