SEKSU BİLLAHM (FAS)

https://www.lezzetsirri.com

Etli ve Sebzeli Kuskus

1 kg. kemiksiz parça kuzu eti (but tarafından)
10 küçükbaş soğan
2 diş sarımsak
2 kak tarçın
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı safran
1 demet maydanoz
1 demet taze kişniş
3 orta boy domates
2 çorba kaşığı domates salçası
3 su bardağı su
4 orta boy havuç
4 küçük şalgam
500 gr. başlanmış nohut veya konserve nohut
500 gr. küçük taze kabak
Karabiber
tuz
Servis için:
1 büyük kase seksu
1 küçük kase harissa

Soğanları soyun. Sarmısakları soyup bir parça tuzla dövün. Domateslerin kabuklarını souyn ve küçük küçük kesin. Kişnişleri ve maydanozun yapraklarını ayırıp kıyın. Havuçlan soyun ve hemen hemen 3-4 cm. boyunda parçalar halinde doğrayın.
Şalgamlan soyun ve büyüklüklerine göre ya ikiye ya da dörde bölün. Kabakları yıkayın ve havuçlar gibi 2-3 parçaya bölün. Nohutu bir gece önceden ıslatıp ertesi gün düdüklü tencerede bir parça diri olarak haşlayın. Eğer konserve nohut kullanıyorsanız nohutları bol su ile çalkalayıp süzün.
Sıvıyağı büyük bir tencerede kızdırın. Soğanları, sarımsakları ve kak tarçını içine atarak hafif ateşte yavaşça 5 dakika kavurun. Safranı 1 çorba kaşığı ılık suda eritin ve soğanların üzerine atın. Ateşi yükseltin ve içine kuzu etini ilave edin. Arada bir karıştırarak etler biraz kızarmcaya kadar kavurun. Daha sonra içine kıyılmış maydanozu, kişnişi, domatesi, domates salçasını, sıcak suyu, karabiberi ve tuzu atarak kaynamaya bırakın. Yemek kaynamaya başlayınca ateşi kısın, tencerenin ağzını kapatın ve 45 dakika etler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Etler yumuşadıktan sonra tencereye, havuçları, şalgamları ve haşlanmış nohutları atıp tekrar tencerenin kapağım kapatarak 20 dakika daha pişirin. 20 dakika sonra ateşi yükseltip tencereye kabakları atın, kaynamaya başlayınca ateşi kısın. Aşağıda verdiğim tarife göre hazırladığınız kuskusu kabıyla birlikte tencerenin üzerine yerleştirin. Tencerenin kenarlarını alüminyum kağıtla kapatıp üstünü örtmeden 20 dakika kadar, zaman zaman kuskusu tahta bir kaşığın sapı ile kesmeden karıştırarak pişirin. Daha sonra kuskusu küçük bir tepe görünümü vererek sıcak bir kaba boşaltın. Üzerine erimiş tereyağı gezdirin. Kenarlarına pişmiş kuzu etlerini ve sebzeleri soslarını süzerek dizin. Tencerede kalan sosun içindeki kak tarçınları çıkarıp atın.
Nohutları, kalan sebze ve et parçaları ile birlikte ayrı, derin bir servis kabına boşaltın.
Harissa'yı bir su bardağı yemek sosu ile küçük bir kapta karıştırın. Kuskusu, sebzeyi ve et suyunu Harissa ile birlikte çok sıcak olarak servis yapın.
Kuskus, kuskus tenceresinde pişirilir. Bu bir çeşit buhar tenceresidir. Bu tencere iki parçadan oluşur. Birinci kısım, derin, uzun ve kişi adedine göre çapı olan bölümdür. Tencerenin ikinci kısmı, tencerenin üçte biri derinliğindedir ve tencerenin üst kevgir gibi delikler vardır. Et ve sebze pişince tencerenin dibine, kuskus ise üst bolüme konur. Pişirme tekniklerine göre bazen üstü kapalı, bazen de üstü açık olarak, alttaki buhar üsteki kuskusa geçecek ve kuskusa yemeğin lezzetini verecek şekilde hafif ateşte bir süre pişirilir. Aynca kuskus tek başına pişirilirken de alttaki bölüme aynı bir buhar tenceresi gibi su konur. Üst bölüme kuskus konur ve tencerenin ağzı kapatılarak kuskuslar pişinceye kadar buharda pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:39444 • adı:Seksu Billahm (Fas) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:49