YUMURTALI KOYUN ETİ

Malzemesi:
2 kg. parça et
2 diş sarımsak
60 gr, tereyağı
3 yumurta sarısı
2 limonun suyu
tuz
karabiber.

Hazırlanışı:
Fırını iyice ısıtın. Sarımsakların kabuklarını soyun. Eti iyice yıkayıp, suyunu süzün. Etin üzerinde keskin bir bıçak ile delikler açarak, sarımsağı buralara batırın. Koyun etini bir tepsiye yerleştirin. Üzerine tereyağını sürüp, tuz ve karabiber serpin. 40. dakika kadar sıcak fırında pişirin. Fırından çıkarmadan 5 dakika önce yumurta sarısını ve limon suyu ile karıştırın. Yumurta sarılarını 1 çorba kaşığı etin sosundan katın. ve iyice karıştırın. Sonra kalan sosu da ilave edin. Koyun etini servis tabağına alın ve üzerine sosu dökerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:42441 • adı:YUMURTALI KOYUN ETİ • gönderen:Ayfer Demirtepe • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:38