ZEYTİN VE FISTIK SOSLU KUZU

150'şer gramlık iki kalın parça kuzu eti
75 gr beyazpeynir
Kekik
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı dolma fıstığı
5 gr nişasta (2 tatlı kaşığı)
1 tatlı kaşığı salça
250 ml et suyu (1 su bardağı)
7-8 adet çekirdeği çıkarılıp doğranmış zeytin
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)
Kırmızıbiber
Tuz
Karabiber

Et parçalarını tuzlayıp biberleyin ve Luna ile tavada kuvvetli ateşte kavurun. Bu arada beyazpeyniri ufalayın. Sarmısağı dilim dilim kesin. Peynir, sarımsak, kekik, kırmızıbiber ve salçayı karıştırın. Keskin bir bıçakla dışı iyice kızaran et parçalarının ortalarından derin bir kesik yapın. Peynirli karışımı bu kısma doldurun, fırın kabına yerleştirip 230 derece ısıtılmış fırında 5 dakika pişirin. Bu arada fıstıkları tavada yağ ilave etmeden kavurun. Zeytin dilimlerini ve et suyunu ekleyin. Nişastayı biraz soğuk su ile eritip zeytinli sosa ekleyin, bir taşım kaynatın. Servis tabaklarına sosu döküp üzerine fırından çıkan etleri yerleştirip servis yapın.

Not: Kuzu eti parça halde iken kuvvetli ateşte sote etmek pişmesi için yeterlidir. Ancak but. kol gibi büyük parçalar halinde pişirildiğinde her bir yarım kilo için 15 dakika hesabına göre pişme süresi ayarlanmalıdır. Et yemeği hazırlarken eti parçalara kesmek için kullandığınız tahta üzerinde uzun zaman bekletmeyin. Ahşap etin özsuyunu emer ve etin piştikten sonra kuru olmasına yol açar.

© lezzetler.com tarif no:91332 • adı:Zeytin ve Fıstık Soslu Kuzu • gönderen:aytoş • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:28