ARPA ŞEHRİYE PİLAVIYLA KUZU İNCİK

https://cook.com.tr

Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı
Deniz Tuzu 1 Yemek Kaşığı
Arpa Şehriye Makarna 0.5 Su Bardağı
Defne Yaprağı 0.5 Adet
Maydanoz 1 Tutam
Tereyağı 1 Tatlı Kaşığı
Kırmızı Biber 0.5 Adet
Domates Cherry 8 Adet
Havuç 1 Adet
Sarımsak 1 Diş
Taze Soğan 0.5 Dal
Biber Salçası 1 Tatlı Kaşığı
Et Suyu 2 Su Bardağı
Tane Karabiber 1 Tatlı Kaşığı
Sıvı Yağ 3 Yemek Kaşığı
Kuru Soğan 1 Adet
Kuzu İncik 2 Adet
Kırmızı Toz Biber 1 Çay Kaşığı

Tavayı kızdırın. Bir tabak içerisinde inciklerin üzerine değirmende öğütülmüş tane karabiber ve deniz tuzu serpin, biraz sıvı yağ ekleyin. İnciklerin bir kaç kez çevirerek sosa bulayın.
Tavaya biraz sıvı yağ ekleyin ve inciklerin her iki yüzü kahverengi olana dek (yaklaşık 10 dk) kızartın. - Kuru soğanı, havucu gelişigüzel doğrayın, sarımsağı ezin.
Başka bir tavada soğan, havuç ve sarımsağı biraz sıvı yağ ile kavurun.
Biber salçasını ekleyin kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
1 su bardağı et suyunu, tuzunu, tane karabiberini ve defne yaprağını ekleyip kapağını kapatın.
Etler hazırlanınca tavadan alarak kesme tahtası üzerinde dikine iki yerinden bıçakla kesin ve COOK Fırın Poşetine alın.
Et sulu karışımı süzerek suyunu fırın poşetine aktarın.
Poşetin ağzını bağlayıp, bir kaç yerinden delerek etleri önceden 180°C de 1 saat 15dk pişirin.
Pişme süresinin ardından poşette biriken sosu ocakta çektirerek etin üzerinde servis yapın.
İncikleri kızarttığınız tavaya biraz tereyağı ekleyin, yağı eritin.
Küp küp doğradığınız kırmızı biberi tavaya alın ve yaklaşık 1dk soteleyin.
Ardından arpa şehriyeyi ekleyin, rengi koyulaşınca et suyunu ve tuzunu ekleyin. Kaynadıktan sonra altını kısıp 10 dk pişirin.
Pişince 10 dk dinlendirin.
Bir tutam maydanozu kıyın, servis sırasında pilava ekleyin.
Cherry domatesleri, irice doğradığınız taze soğanı COOK Yağlı Pişirme Kağıdına alın, üzerlerine biraz zeytinyağı gezdirin.
Önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırının ızgarasını açıp, domatesler yumuşayıp yer yer kabukları patlayıncaya kadar pişirin.
Bir porsiyon kuzu inciği servis tabağına alın. Ocakta çektirdiğiniz sos, arpa şehriye pilavı ve ızgara domatesler ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:170790 • adı:Arpa Şehriye Pilavıyla Kuzu İncik • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:06.05.2024 - 22:24