BADEMLİ PEYNİRLİ KUZU YAHNİSİ

1250 gr yağsız kuzu eti (5 cm boyutlarmda kuşbaşı doğranmış)
250 gr arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 kg küçük taze patates (kazınıp her biri ortalarından ikiye bölünmüş)
500 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri çıkarılarak kabaca doğranmış)
125 gr domates salçası
3/4 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
3 defne yaprağı
1 çorba kaşığı limon suyu
100 gr (1/2 su bardağı) badem (zarları soyulmuş)
175 gr beyaz peynir

Küçük bir tencerede domates, domates salçası, et suyu, sirke ve tuzu, sık sık karıştırarak kaynatınız. Tencereyi ateşten indirip, hazırladığınız bu sosu bir kenara bırakınız.
Büyük ve derin bir tavada zeytinyağı kızdırıp etleri koyunuz. Ara sıra karıştırarak 5 dakika, her yanları kahverengi olana kadar kızartınız. Delikli bir kepçeyle etleri çıkarıp bir kenara bırakınız.
Tavaya soğan ve patatesleri koyup, arasıra karıştırarak 8 dakika, soğanlar hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz.
Soğanlar pembeleşince etleri, sonra da hazırladığınız domates sosunu tavaya koyunuz. Defne yapraklarını ekleyip ateşin altını kısınız. Tencerenin kapağı kapalı olarak 1,5 saat, etler yumuşayana kadar pişiriniz.
Limon suyu ve bademleri katıp, üstüne beyaz peyniri ufalayınız. Yahniyi 5-8 dakika, peynir eriyene kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip, yahniyi ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62488 • adı:Bademli Peynirli Kuzu Yahnisi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.04.2024 - 13:01