BRÜKSEL LAHANALI KUZU

Malzemeler
600 gr kemiksiz kuzu kuşbaşı
2 adet soğan (iri doğranmış)
600 gr Brüksel lahanası
4 diş sarımsak
15 adet arpacık soğanı
4 adet taze domates
3 çorba kaşığı margarin veya tereyağı (45 gr)
4 çorba kaşığı sıvı yağ (60 ml)
4 su bardağı et suyu, bulyon da olabilir (1 lt)
2 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı biberiye
2 çay kaşığı şeker
Tuz, karabiber

Yapılışı
Soğanları (4 veya 6 parçaya bölerek) kalın şekilde doğrayın. Arpacık soğanlarını ayıklayın, bütün olarak kullanın. Yayvan bir tencerede sıvı yağı kızdırın ve etleri kavurun. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin ve bir kaba çıkartın. Etleri kavurduğunuz tencerede, soğanları ve sarımsakları kavurun. Kenara ayırmış olduğunuz etleri ve 4 su bardağı et suyunu da ilave ettikten sonra, 1 saat, kısık ateşte pişirin.
Yıkayıp, ayıkladığınız Brüksel lahanalarını pişen etlerinize ilave edip, 20 dk daha pişirmeye devam edin. Domatesleri 4'e bölerek; kekik, biberiye ve 2 çay kaşığı şekerle birlikte etli lahanaya katın. Domatesler yumuşayana kadar pişirin. Tuz ve karabiberle lezzetlendirin.
3 çorba kaşığı margarin veya tereyağını kızdırıp, pişen yemeğinizin üzerinde gezdirerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22492 • adı:Brüksel Lahanalı Kuzu • gönderen:pırıl • indirme tarihi:01.05.2024 - 16:30