BUĞU KEBABI

800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı un
1 limonun suyu
1/2 su bardağı acı krema
1 çay kaşığı tuz
1 orta boy havuç (kazınıp 2 cm boyunda kesilmiş)
1 küçük kereviz (kabuğu soyulup parmak boyunda kesilmiş)
1 su bardağı ayıklanmış bezelye
1 defne yaprağı
100 gr (1/2 su bardağı) süt

Önce havucu, kerevizi ve bezelyeyi ayrı ayrı haşlayıp süzerek bir kaba alınız.
Orta boy bir tencerede etleri 2 su bardağı su ile harlı ateşte pişiriniz. Su kaynamaya başlayınca etleri, suyunu süzerek ayrı bir kaba çıkarınız.
Daha büyük bir tencereye haşlanmış etleri, tuzu ve defne yaprağını ve kalan suyu koyup 50 dakika ağır ateşte pişiriniz. Tencereye önce haşlanmış havuç ve kereviz, sonra da haşlanmış bezelyeyi ekleyip 5 dakika daha birlikte pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp suyunu süzerek etleri ve bezelyeleri ayırınız. Sebzeleri sıcak olarak saklayınız. Bir başka küçük kapta, un ve sütü kuvvetlice çırparak birbirine karıştırınız.
Süzdüğünüz et suyunu ağır ateşe koyunuz. Et suyu kaynamadan unlu süt karışımını et suyuna çırparak yediriniz. Kaynar et suyunu eti koyacağınız tencereye döküp ağır ateşte 10 dakika daha pişirip tencereyi ocaktan alınız. Etleri ve sebzeleri bir servis tabağına yerleştiriniz. Yemeğin salçasına kremayı ekleyip bir iki kez karıştırınız. Kremalı sosu etlerin üstüne döküp, hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59737 • adı:Buğu Kebabı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:21