DÜĞÜN ETİ

1 kg koyun eti
2 çorba kaşığı sadeyağ
2 çorba kaşığı margarin
2 domates (orta) domates yoksa 1/2 kahfe fincanı domates salçası
2 soğan (orta)
3 bardak su
2 tatlı kaşığı tarçın karanfil, bahar
2 tatlı kaşığı tuz

Sir tencereye ölçülere göre tereyağı ya ela sadeyağ, margarin, doğranmış ve kıyılmış soğanla,kemikli ve kol ya da kürek tarafından el kadar parçalar halinde koyun eti konularak kuvvetli ateşte pişirilir. Suları çekilince tencerenin içine kabukları ve çekirdekleri ayıklanmış ve doğranmış domatesle tuz ilâve edilerek, 10 dakika daha pişirilir.
Domatesler salça gibi olunca, tencerenin içerisine tarçın, karanfil ve yenibaharla sıcak su konulur ve tencerenin kapağf kapatılarak hafif undaki ateşin üzerine oturtulur. İki saat kadar pişirilir, etler iyice yumuşayınca, yani pişince tencere ateşten indirilir.
Etler yanyana olmak suretiyle bir tepsiye dizilir. Üzerlerine yuvarlak doğranmış birer domates oturtulur ve 10 dakika fırında bırakılır. Domateslerin üzeri kızarınca, etler itina ile tabağa alınır, üzerlerine salçası gezdirilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:47750 • adı:DÜĞÜN ETİ • gönderen:Tomris • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:14