FIRINDA KUZU TANDIR

ADESE RESTAURANT Etlik/Ankara

Malzemeler
1 kg kemikli kuzu but eti
1/2 su bardağı su
1 diş sarımsak
2 adet orta boy kuru soğan
2 adet orta boy domates
2 adet orta boy havuç
1 adet yeşil biber veya dolma biber
1 dal kereviz yaprağı
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı salça
1 tatlı kaşığı yoğurt
Bir miktar tane karabiber
Bir miktar tuz
pul biber
kekik

Hazırlanışı
Kemikli kuzu but etleri bütün halinde derin bir fırın tepsisine dizilir. Çukur bir kapta salça, yoğurt, tuz ve pul biber yarım su bardağı suyla karıştırılır. Çırpılarak sos kıvamına getirilir. Bu sos tepsideki etlerin üze rine dökülür. Sebzeler dörde beşe bölünüp tepsideki soslanmış etlerin kenarlarına dizilir. Üzerine tane karabiber serpilir. Sarımsak ilave edilir. Tepsinin kenarından etlerin üzerini aşmayacak şekilde su konulup, tepsinin üzeri kapakla ya da alüminyum folyo ile kapatılır. 150 dereceye ayarlanmış fırında, etlerin üzeri kızarıp iyice yumuşayana kadar pişirilir. Piştikten sonra tepsi deki sebzeli su süzülür ve bir kenara ayrılır. Etlerin kemikleri etlerden ayrılır. Pişen etler servis tabaklarına alınır. Süzülen sebzeli sudan kaşıkla etlerin üzerine bir miktar dökülür. İsteğe göre pirinç pilavı, yeşil soğan, közlenmiş biber ve domates dilimleriyle süsleyerek ve kekik serpilerek servis yapılır.

ML® Tandır Çöreği için tıklayın

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.07.2022

© lezzetler.com tarif no:22876 • adı:Fırında Kuzu Tandır • gönderen:Havva Aytekin • indirme tarihi:11.05.2024 - 05:49