GÜVEÇTE MANTARLI KUZU YAHNİSİ

1,5 kg'lık 1 kuzu budu (kemiği çıkarılıp, 5 cm boyutlarında küp biçimi doğranmış)
125 gr (1 su bardağı) un
175 gr mantar (temizlenip dilimlenmiş)
750 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve kabaca doğranmış)
3/4 su bardağı et suyu
Marinadı:
1+1/2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tuz
6 tane-karabiber
1 defne yaprağı
1 diş sarımsak (dövülmüş)
4 orta boy soğan (piyazlık doğranmış)
4 orta boy havuç (kazınıp ince dilimlenmiş)
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Bütün marinad malzemesini büyük bir kasede iyice karıştırınız. Etleri koyup iyice buladıktan sonra, üstünü örterek buzdolabında en az 12 saat yada bir gece dinlendiriniz.
Etleri marinaddan çıkarıp kağıt peçeteyle kurulayınız. Marinadı, bir kaseye süzüp suyunu ve sebzeleri saklayınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip ısıtınız.
Unu orta boy bir kaseye koyup etlerin her tarafını bulayarak, fazla ununu silkeleyiniz. Marinad sebzelerini büyük bir güvecin dibine döşeyip üstüne mantar ve domates ekleyiniz. Et suyunu, ayırdığınız marinad suyunu ve baharat torbasını katınız.
Güveci orta ateşe oturtup kaynayınca güveci ateşten alıp, fırına sürerek 3 saat, bıçağın ucu ete kolayca batana kadar pişiriniz.
Eti fırından çıkarıp üstünde biriken yağları kaşıkla alınız. Tadına bakıp, gerekiyorsa biraz tuz yada biber ekleyiniz. Baharat torbasını çıkarıp atarak, yemeğinizi güvecinde servis ediniz.

Not: Mantarlı kuzu yahnisi klasik bir kış yemeğidir. Haşlanmış taze patates ve bezelye ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:62485 • adı:Güveçte Mantarlı Kuzu Yahnisi • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:07.05.2025 - 21:55