İTALYAN USULÜ ÇOBAN ETİ

6 adet orta boy patates
1/2 kg. koyun but söğüş
2 adet havuç
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1.5 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı domates salçası
3 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağ
1 çay bardağı süt
1.5 su bardağı et suyu
Yeterince tuz, karabiber, kekik

Bir gün önceden koyun butunu haşlayıp soğumaya bırakın. Et suyundan bir buçuk bardak kullanmak üzere saklayın. Ertesi gün, söğüşten küçük parçalar kesin.
Keskin bir bıçakla etleri ince ince kıyın. Adeta kıyma haline getirin. Soğan ve havuçları, temizleyip küçük küçük, tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
İki çorba kaşığı zeytinyağında soğanları sarartıp, havuçları ilave edin.
Bir buçuk çorba kaşığı un ilave edip, yeterince kekik serpip iyice karıştırın.
sulandırılmış bir kaşık salça, kabuğu soyulmuş, çekirdekleri temizlenmiş domatesleri iri iri doğrayıp ekleyiniz.
Etleri ve et suyunu ilave edip beş dakika civarında pişiriniz.
Hazırladığınız bu malzemeyi fırına girebilecek bir cam kaba yerleştiriniz. Önceden tereyağı ve sütle hazırladığınız patates püresini üzerine sıvayınız. Derince çizgiler çizip kızgın fırında 35-40 dakika pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:24526 • adı:İtalyan Usulü Çoban Eti • gönderen:aydede • indirme tarihi:03.05.2024 - 00:48