



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

JAVA USULÜ BAHARATLI KUZU YAHNİSİ (ENDONEZYA)

500 g kuzu kuşbaşı (yağsız)
1 çorba kaşığı kişniş
2 tatlı kaşığı kimyon
1/4 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1/2 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 iri soğan (doğranmış)
1 kırmızı ya da yeşil dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, doğranmış)
bir tutam zencefil
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu
75 g demirhindi (1/2 su bardağı kaynar suda 10 dakika bekletildikten sonra, suyu bir tülbentten geçirilerek süzölmüş)
6 çorba kaşığı doğal (şekerle tatlandırılmamış) hindistancevizi sütü
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam tarçın
bir tutam karanfil (dövölmüş)
1 limonun kabuğı (ince şeritler halinde kesilmiş)
1 limonun suyu (taze sıkılmış)
200 g karnabahar (yalnızca çiçekli bölümleri)
1 limon (ince dilimlenmiş; isteğe bağılı)

Bir tencereye kuzu etleri, kişniş, kimyon, pul kırmızıbiber, karabiber ve unu koyup, iyice karıştırın. Başka bir tencereye çiçekyağını koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak, yağı ısıtın. Isınınca etleri koyup, sık sık karıştırarak, her yanları iyice kahverengileşinceye kadar pişirin. Soğanlar, dolmalık biber parçaları, zencefil ve sarımsağı ekleyip, ateşi kısın ve soğanların yanmaması için sık sık karıştırarak, 8 dakika pişirin. Esmer et suyu, süzölmüş demirhindi suyu, hindistancevizi sütü, tuz, tarçın ve karanfili ekleyip, ateşi açarak, karışımı birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi yeniden kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, 45 dakika pişirin. Limon kabuğı şeritleri, limon suyu ve karnabahar çiçeklerini katıp, kısık ateşte 15 dakika daha pişmeye bırakın. Tencereyi ateşten alıp, baharatlı kuzu yahnisini büyük bir çorba kâsesine aktararak, limon dilimleriyle süsledikten sonra (isteğe bağılı), servis yapın.

Not: Demirhindiye bütün baharatçılarda bulabilirsiniz. Doğal hindistancevizi sütü bulamazsanız, blendır kabına 6 çorba kaşığı hindistancevizi tozu ve 6 çorba kaşığı çok sıcak su koyup, karıştırdıktan sonra, karışımı içine birkaç kat tülbent döşenmiş süzgeçten geçirerek kullanabilirsiniz.