KARABİBERLİ KUZU SIRTI

Selin Kutucular

Kuzu Sırtı
Süt
Zeytinyağı
Tane Karabiber
4 Çorba Kaşığı Şeker
4 Sap Biberiye Yaprakları
1 Adet Kuru Soğan
60 Ml. Krema
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
125 Ml. Balzamik Sirke

Kemiksiz kuzu sırtını bir gece sütte bekletelim. Zeytinyağıyla iyice masaj yapalım ve iri çekilmiş karabiberle kaplayalım. 175 derecede turboda ısıttığımız fırında 20 dakika pişirelim ve sosumuzu hazırlamaya başlayalım. Balzamik sirkeyi, şekeri ve biberiye yapraklarını bir tencereye koyalım ve kaynatalım. Şekerin iyice erimesi için arada bir karıştıralım. Küp küp doğradığımız soğanı ekleyelim ve tencerenin kapağını kapatıp 10 dakika pişirelim. Daha sonra kapağı açalım ve sos kıvam alana kadar pişirmeye devam edelim. Kıvam almış sosu tel süzgeçten ya da tülbentten geçirelim. Süzülemeyen soğanı ve biberiye yapraklarını atalım. Kremayı ekleyerek tekrar kısık ateşe koyalım ve sos koyulaşana kadar ateşte tutalım. En son servisten önce tereyağını ekleyelim.

© lezzetler.com tarif no:82312 • adı:Karabiberli Kuzu Sırtı • gönderen:fenomen • indirme tarihi:06.05.2024 - 02:33