KAYISILI KUZU ETİ

Arda Türkmen

750 Gr. Kemiksiz Kuzu Eti
2 Adet Orta Boy Soğan
5 Adet Yeşil Biber
3 Su Bardağı Et Suyu veya Tavuk Suyu
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1/2 Tatlı Kaşığı Rendelenmiş Zencefil
1 Tutam Tel Safran
3 Adet Kişniş Tohumu
1 Çorba Kaşığı Limon Suyu
Tuz
Karabiber
3 Çorba Kaşığı Un
150 Gr. Kuru Kayısı

2-3 kaşık kadar una birer tutam tuz ve karabiber ekleyelim, etimizi bu un ile iyice harmanlayalım. Etin her yeri una iyice bulansın.Daha sonra yemeği pişireceğimiz tencereye biraz sızma zeytinyağı koyup, kuzu etini iyice çevirerek pişirelim.Bu arada 3 adet yeşilbiberi ve 2 soğanı piyazlık kıyalım. Başka bir tavada tuz ve karabiber ekleyerek iyice öldürmeden biraz soteleyelim. Sotelediğimiz biber ve soğanı etin olduğu tencereye ilave edelim. Üzerine 3 su bardağı kadar et ya da tavuk suyu ekleyelim.1 bardak sıcak suyun içine 1 tutam tel safran atalım ve safranın birazcık açılmasını bekleyelim. Daha sonra bardağın içindeki suyla beraber safranı tenceremize ilave edelim. 1 parmak ucu kadar taze zencefili de ince rendeleyip tenceredeki karışıma ilave edelim.Tenceredeki et suyu kaynayana kadar harlı ateşte tutalım, kaynadıktan sonra altını kısalım ve düşük ateşte tencerenin ağzı kapalı olacak şekilde 40 dakika kadar pişirelim.40 dakika sonra 8 adet kayısıyı doğrayalım, kalan 1 adet biberimizi de jülyen doğrayalım. 5-6 adet kişniş tohumunu ezelim, 1 çorba kaşığı limon suyu ile beraber hepsini tenceremize ilave edelim ve 15 dakika kadar daha ağzı kapalı olacak şekilde düşük ateşte pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:82216 • adı:Kayısılı Kuzu Eti • gönderen:gülkız • indirme tarihi:28.04.2024 - 12:20