KEREVİZ PÜRELİ KUZU İNCİK

Anadolujet Magazin

250 gr kuzu incik
1 adet kereviz kökü
1 adet kuru soğan
1 adet Amasya elması
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam taze biberiye
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam taze kekik
50 ml süt
Deniz tuzu
Karabiber

Fırınınızı 170 dereceye ayarlayın. Orta boy bir tencerede mühürlediğiniz eti yağlı kâğıda yerleştirip üzerine tuz, karabiber, taze kekik ve taze biberiye serpin. Folyoya sarın ve önceden 170 dereceye ayarladığınız fırına atın. Bu şekilde üç saat pişirin. Diğer taraftan kerevizi ve kuru soğanı ince ince kesip zeytinyağı ile kavurun. Üzerine yarım bardak su ilave edip yumuşamasını bekleyin. Ardından süt, tereyağı, tuz ve karabiber ilave edip püre hâline getirin. Pişen eti ellerinizle tiftikleyin. Son olarak, bir kırmızı elmayı piyaz gibi doğrayıp tereyağı ile kavurduktan sonra yemeğin üzerine ilave edin.



© lezzetler.com tarif no:137583 • adı:Kereviz Püreli Kuzu İncik • gönderen:tarif sayar • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:57