KESTANELİ KUZU

2 kg.luk kuzu butu
20 adet yeşil kakule
15 gr. top karabiber
20 gr. bal
50 ml. zeytinyağı
2 adet soğan
250 gr. kestane
500 gr. ıspanak
1 adet havuç
300 ml. et suyu veya bulyon
Tuz
Karabiber

Kakulenin tohumlarını hafifçe ezin ve yağsız tavada 1 dakika kavurun. Soğuyunca robotta irice kıyın. Bal ve 20 mi. zeytinyağını kakulelere ekleyin. Ispanağı ayıklayın ve yapraklarını sıcak suya batırıp blanşe edin. Kabaca doğrayın. Havucu temizleyip iri rendeleyin. Kestaneleri fırınlayın ve kabuklarını soyun. Butun kemiğini kasabınıza çıkartırın. Tuz ve karabiber serpin. Hazırladığınız ballı karışımı butun üzerine iyice yedirek sürün. Ispanakları ve havuç rendeyi ete döşeyin. Mutfak ipi ile rulo yapıp sarın. Soğanları irice kıyın. Kalan yağı tavada kızdırın, soğanları şeffaf oluncaya kadar kavurun. Eti her tarafı açık kahverengi olana kadar bu soğanlı yağda kızartın. Et suyunu ve kestaneleri ekleyerek eti fırın kabına alın. Önceden 180°C'de ısıtılmış fırında yaklaşık 2 saat pişirin. Pişme süresinde eti aralıklarla çevirip üzerine suyundan dökün. Eti fırından çıkarıp ipliklerini çıkartın. Kestanelerle beraber servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:7416 • adı:Kestaneli Kuzu • gönderen:Yolcu • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:14