KIŞ TÜRLÜSÜ

MALZEME:
500 gram kuşbaşı
3 adet patates
2 adet kök kereviz
1 adet havuç
3 adet pırasa
20 adet arpacık soğan
1 kaşık tereyağı
tuz.

HAZIRLANIŞI:
Bu yemeğin hazırlanmasında kullanılacak etlar biraz yağlı olur. Kuşbaşı iriliğinde kesilir. Hangi tencerede pişirilecekse güzelce yıkanır ve onun içine yerleştirilir, içine 2 kaşık yağ, arpacık soğanlar ilave edilir. Etler suyunu bırakıp tekrar çekene kadar 20-25 dakika pişirilir. Sonra içine beş bardak su, biraz tuz konur ve hafif ateşte bir 6u-çuk'saat daha pişirilir. Bu arada başka bir tencerede bir bardak su ve bir kaşık tereyağ, küçük parçalara ayrılmış kereviz, beyaz kısımları halka halka kesilmiş pırasa, ara sıra sallanmak suretiyle 15-20 dakika pişirilir, kaynamakta olan diğer tenceredeki etlerin üzerine dökülür. Pişirmeğe devam edilir Bir tavada dört kaşık tereyağı eritilir. İnce uzun kesilmiş havuçlar 4-5 dakika kavrulup bir kepçeyle alınır ve et tenceresine atılır. Boş kalan tavadaki yağın içine soyulup iri parçalar halinde doğranmış patatesler atılır ve beş dakika kavrulduktan sonra yağı ile beraber pişmekte olan et tenceresine dökülür. Onbeş dakika kadar orta hararette ateşle pişen etlerden bir parça alınıp kaşıkla ezilir. Et dağılır gibi olursa pişmiş demektir Böylece yenebilecek hale gelmemişse tencere ateşte bırakılır Suyunun azalıp azalmadığına bakılır. Suyu azalmışsa içine bir bardak sıcak su ilâve edilir. (Pişmekte olan yemeğe soğuk su katılmayacağını hiç bir zaman unutmayınız). On - onbes dakika daha pişirildikten sonra yukarıda anlatılan usule uygun bir parça et gene muayene edilir. Yenecek hale gelmişse tencere ateşten indirilir servise verilir.

© lezzetler.com tarif no:26797 • adı:KIŞ TÜRLÜSÜ • gönderen:Çay ve Sempati • indirme tarihi:22.05.2024 - 19:38