KULAÇ

https://www.arnavutum.com

500 gr kuzu eti kuşbaşı
1 ad ince doğranmış soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
100 ml kaynar su
1 tatlı kaşığı sirke
1 ad iri doğranmış taze soğan
1 demet iri doğranmış taze soğan
1 demet iri doğranmış maydanoz
1 demet iri doğranmış dere otu
1 demet iri doğranmış nane
175 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı kuru nane
2 ad hafif çırpılmış yumurta
Kızartmak için sıvı yağ
Tuz

Et ve soğanı ısıtılmış yağda ve hızlı ateşte karıştırarak 4-5 dk soteleyin. Su ve sirkeyi ekleyin, tencerenin kapağını kapatıp etler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 20 dk. pişirin. Taze soğanı ve tuzu katın, bir kez karıştırarak 10 dk daha pişirin. Bütün yeşil otları ekleyin harmanlayın ve ateşten alın.
Un, kabartma tozu ve naneyi karıştırınn. Yumurtaları ekleyip una yedirin ve hamur özleşene kadar yaklaşık 4-5 dk yoğurun. Hamuru 3 eşit parçaya bölün, 2 cm çapında rulo yapın, lokma lokma kesip arzu ettiğiniz şekli verin. Hamurları kızgın yağda kızartın, kağıt havlu üzerine çıkartıp fazla yağlarını süzün.
Hamurların üzerine etleri yerleştirerek, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114686 • adı:Kulaç • gönderen:Toprak Baba • indirme tarihi:17.04.2024 - 10:41