KURU ERİKLİ KUZU GÜVECİ

1,5 kg kemiksiz kuzu eti
60 gr margarin
2 orta boy soğan
5-6 diş sarımsak
Bir tutam safran
1 tatlı kaşığı rendelenmiş zencefil
1 adet kabuk tarçın
1 çay kaşığı kişniş
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
150 gr kuru üzüm
300 gr çekirdeksiz kuru erik
750 ml su
4 adet domates
Tuz
Karabiber
Garnitür için:
1 yemek kaşığı margarin
200 gr kabuksuz badem
Birer tutam tuz, şeker

Kuzu etini irice parçalara bölün, tuz ve karabiber gezdirin, beklesin...
Büyük tavada margarini eritin, soğanı doğrayarak ekleyin, biraz tuz serpin ve üstüne safran ekleyin, 5 dakika soteleyin..
Ateşten alın ve sarımsak, taze zencefil, kabuk tarçın, kişniş, kimyon ve kırmızı toz biberi ilave edin. Kuru üzüm ve yarım kuru erik ekleyin...
Derin bir güveç içine kuzu etini yerleştirin, üzerine soğanlı karışımı yayın...
su ve domates ekleyin ve folyo ile tencerenin kapağını kapatın...
önceden ısınmış fırında Yaklaşık 2 saat pişirin ya da et yumuşayana kadar...
fırından alın ve folyoyu çıkarın. Kuru eriğin geri kalanını ekleyin, fırına tekrar koyun ve 10-15 dk daha pişirin...
Orta ateşte küçük bir tavada 1 yemek kaşığı margarini ısıtın ve hafifçe bademi biraz kavurun, tuz ve şeker ekleyip karıştırın, güveci fırından alınca bademleri üzerine gezdirip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:91614 • adı:Kuru Erikli Kuzu Güveci • gönderen:sarnur • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:54