KURU ERİKLİ KUZU KAPAMA

https://cook.com.tr

Riviera Zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 1 Tutam
Su 3 Çay Bardağı
Soğan 1 Adet
Kuzu Kol 600 Gram
Kesme Şeker 1 Adet
Tarhun Otu 1 Çay Kaşığı
Kuru Erik 10 Adet
Sodyumu Azaltılmış Tuz 1 Çay Kaşığı
Dökme Demir Tencere 1 Adet

Öncelikle, kemikli kuzu kol parçamızı üzerinde kırık kemik parçaları kalmaması için yıkamakta fayda var. İrice kuru soğanı yarım halkalar olacak şekilde doğrayalım.
Dökme demir tenceremize zeytinyağı koyup iki yönünü bir-iki dakika kızartıp kapağını kapatalım olabildiğince kısık ateşe koyalım. Sıkça kontrol ederek pişirmeye başlayalım. Arada bir tersini çevirelim ve suyu bittikçe 2 çay bardağı sıcak sudan ekleyerek pişirme işini 1 saat 15 dakikaya tamamlayalım. Artık her iki yönü kızarmış kuzu kolumuz ve dibinde de karamelize olmuş yağı var. Şimdi etimizi bir tabağa alıp bu yağa doğranmış soğanı ve tuzu atalım biraz kavuralım ve etimizi, yıkanmış erikleri, kesme şekeri, 1 çay bardağı sıcak suyu, tarhun ve karabiberi de ekleyerek yine tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık yarım saat daha pişirelim. Suyunu neredeyse çekmiş kapamamızı servis tabağına alıp kıyılmış maydanozla süsleyelim.

Not :Etimizin yanında servis etmek için, dibi karamelize olmuş tenceremize 1 kaşık tereyağı koyarak bir su bardağı yıkanmış yaseminli pirinç , 1.5 su bardağı su ve tuz ekleyip pişirerek çok hoş kokulu bir pilav da yapabiliriz.