



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUSLU KUZU YAHNİ

250 gr. kuru kayısı
180 ml. portakal suyu
30 ml. zeytinyağı
900 gr. kuzu biftek (doğranmış)
400 gr. dolmalık biber
200 gr. soğan
800 gr. tatlı patates
3 diş sarımsak
1 lt. tavuk suyu
1/2 demet taze kişniş yaprağı
200 gr. light yoğurt
Tarçın
Kimyon
Kişniş
Kuskus için:
800 gr. kuskus
300 gr. portakal, limon ve yeşil limon kabuğu rendesi

Yahni için: Bir kasede kuru kayısılar, portakal suyu ve 125 ml. sıcak suyu karıştırın. Kaseyi üzerini örtüp 45 dakika bekletin.

Yapışmaz yüzeyli yağsız tavada kuzu biftekleri iyice pişirin.

Kuzu biftekler pişince ayrı bir tabağa alın ve sıcak muhafaza edin.

Biberlerin çekirdeklerini çıkartıp kabaca doğrayın. Sarmısakları bir tutam tuz ile iyice dövün. Soğanları küp doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyup kabaca doğrayın. Yağı biftekleri kızarttığınız tavaya ekleyin. Biberler, soğan, patatesler sarımsak ve baharatları ekleyerek, kavurup tavuk suyunu iyave edin. Şarabı ekleyin ve tavanın üstü açık şekilde suyunun yansı kalıncaya kadar pişirin.

Kuzu biftekleri kum kayısılar ve kayısıları demlediğiniz su ile tavaya ekleyin.

Yemeği tekrar kaynatın. Kuzu yumuşayınca kadar 50 dakika orta ateşte pişirin.

Etler piştikten sonra doğranmış taze kişniş yaprakları ile karıştırın.

Kuskus için: Orta boy tencerede 1 lt. suyu kaynatın. Kuskus ve rendelenmiş kabukları ekleyin. Tencereyi ateşten alın. Tencerenin kapağını kapatıp kuskuslar suyu çekinceye kadar yaklaşık 7 dakika bekleyin.

Servis tabağına kuskusu koyun. Üzerine kuzu yahnisi ekleyip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:129441 • adi:Kuskuslu Kuzu Yahni • gönderen:Kasım Pat • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:50