



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ BEĞENDİ

500 g kuzu eti, kuşbaşı doğranmış

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı tereyağı

1 adet soğan

Birkaç adet kereviz yaprakları

2 adet karanfil

1 dal taze biberiye

1 yemek kaşığı nar ekşisi

Beğendi için:

4-5 adet közlenmiş patlıcan

2 yemek kaşığı un (tepeleme)

1 su bardağı sıcak et suyu

1 yemek kaşığı tereyağı (tepeleme)

200 g çeçil peyniri

Tuz, karabiber

4-5 dal maydanoz, kıyılmış

Üzeri için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Yarım su bardağı domates rendesi

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Tuz, karabiber

Geniş bir tencereyi iyice ısıtın. Tereyağını ve sıvıyağı ile birlikte kuzu etlerini yerleştirin. Her tarafını iyice kızartın. Taze biberiyeyi de ilave edip 1 dakika daha kızartın.

Daha sonra enine ikiye kesilmiş soğanı, kereviz yapraklarını, karanfil tanelerini ve 2 litre kadar kaynar suyu ilave edin. Orta ateşte, arada bir üzerinde biriken köpükleri temizlemeyi ihmal etmeden 1 buçuk saat boyunca pişirin. Pişirme işlemi bittikten sonra kuzu etlerini fırın tepsisine aktarın. Her tarafına nar ekşisi sürün.

190 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin. Bu süreçte haşlama suyundan birer küçük kepçe alıp et fırında pişerken kuruduysa nemlendirin.

Bu arada beğendiyi hazırlayın. Tereyağını unla birlikte kavurun. Yavaş yavaş sıcak et suyu ekleyin. Pütürsüz bir kıvam elde edince bıçakla çok ince kıydığınız közlenmiş patlıcanı ilave edin.

15 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin.

Ocaktan alın. Çeçil peynirini, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Beğendiniz hazır.

Sosu için tereyağını eritip rendelenmiş domatesi kavurun. Tuzunu ve baharatını ekleyin. Karıştırıp ocaktan alın. Sosunuz hazır.

Et pişince beğendinin üzerine yerleştirin. En son sosunu döküp servis yapın.

15 dakika boyunca sürekli karıştırarak pişirin.

Ocaktan alın. Rendelenmiş mozzarella veya taze kaşar peynirini, kıyılmış maydanozu, tuzu ve karabiberi ekleyip tatlandırın. Beğendiniz hazır.

Et pişince isterseniz didikleyin ve beğendinin üzerine yerleştirip servis yapın.

Not: Beğendiye taze kaşar peyniri yerine eski kaşar peyniri de ekleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:138179 • adı:Kuzu Etli Beğendi • gönderen:Esmâ Hatun Güven • indirme tarihi:17.05.2024 - 18:50