KUZU ETLİ VE SEBZELİ GÜVEÇ

1 adet soğan
1 çay kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 adet çubuk tarçın
1 tatlı kaşığı kimyon tohumu
Bir tutam rendelenmiş muskat
Bir tutam acı kırmızı toz biber
500 gr kemiksiz kuzu kolu (doğranmış)
Bir tutam safran
2 yemek kaşığı kaynar ıhlamur çayı
2 küçük boy şalgam (100 g kadar)
5-6 adet küçük havuç
5-6 adet küçük kabak
3 adet küçük boy taze patates (200 g kadar)
3-4 adet arpacık soğan
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
100 ml Pakmaya ŞefKrema
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı süzme yoğurt

Zeytinyağını tencerede ısıtıp yemeklik doğradığınız soğan ekleyerek yumuşayana kadar kavurun.
Safran dışındaki tüm baharatı soğana ilave edin. Birkaç kez çevirdikten sonra etleri ekleyin. Etlerin her iki tarafını 3'er dakika kadar çevirerek kızartın.
Bir tutam safranı 1 yemek kaşığı kaynar ıhlamur çayında inceltin. Safranlı ve ıhlamurlu suyu tencereye ekleyin. Karıştırıp etlerin üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ilave edin. Önce yüksek ateşte 5 dakika pişirin, daha sonra ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatıp etleri 2 saat boyunca pişirin.
Kabuğunu soyduğunuz şalgamlar büyük boy ise yarım mandalina büyüklüğünde doğrayın, küçükse kabuğunu soyup bütün olarak kullanmanız yeterli olacaktır. Arpacık soğanları da ikiye kesip sert bir cisimle (kavanoz gibi) bastırarak yapraklara ayırın. Bebe kabak yoksa normal boyuttaki kabağı kabuğuyla birlikte bir parmak genişliğinde ve uzunluğunda doğrayın.
Etin pişirme süresi bittiğinde kabak dışındaki sebzeleri ilave edin. Bu esnada gerekiyorsa biraz daha su ilave edin. Yani sebzelerin üzerini örtecek kadar tencerenin içinde su olmalı. Tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte 15 dakika pişirin. En son kabakları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. 15 dakika daha pişirin.
Servis için Pakmaya ŞefKrema'yı, havanda ezilmiş sarımsakları ve süzme yoğurdu küçük bir tencerede ısıtın. Yemeği servis tabaklarına paylaştırın. Üzerine kremalı sarımsaklı sosu dökün. Hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:138665 • adı:Kuzu Etli ve Sebzeli Güveç • gönderen:sihirli • indirme tarihi:09.05.2024 - 14:50