KUZU KAPAMA

Kuzu eti (1 kg. ön kol eti)
Pazı (4 yaprak)
Taze Soğan (5 dal)
Dereotu (2-3 dal)
Kereviz Yapraklan (5-6 yaprak)
Taze Kekik (3-4 dal)
Arpacık soğan (10 adet)
Su (9-10 su bardağı)
Margarin ya da sıvıyağ (3 çorba kaşığı)
Un (2 çorba kaşığı 30 gr.)
Yumurta (1 adet)
Yoğurt (2 çorba kaşığı)
Tuz (1-2 tatlı kaşığı)
Limon (Yarım)

Derin bir tencereye 4 su bardağı su koyun. Etleri büyük parçalar halinde kesin. Etleri yüksek ateşte bir taşım kaynatın.
Etler beyazlayınca tencereden alın ve süzün.
Etleri süzdükten sonra tencerenize soğanları (arpacık, bütün olarak) ve yağı koyarak kavurun. Ardından süzmüş olduğunuz etleri ekleyerek biraz daha kavurun.
Etler kavrulurken terbiyesi için ayrı bir kaba un, yumurta, limon suyu, yoğurt koyarak iyice çırpın. Bu arada ateşteki etlerin yanmaması için karıştırmayı ihmal etmeyin. Terbiyesi üzerine 1 su bardağı su ekleyerek biraz daha çırpın.
Kavrulan soğan ve etlerin üzerine 4 bardak su ilave edin. Tencereyi kapatarak 25-30 dakika etlerin pişmesini bekleyin.
Etler pişmeye yakın sebzeleri tencereye ilave edin (sırasıyla pazı, üç-dört parçaya bölünmüş taze soğan, kereviz sapı, dereotu). Sebzelerle birlikte et 5 dakika kaynadıktan sonra tuz, tuz ve karabiber ekleyerek 3-5 dakika daha kaynatın.
Taze kekikleri ekleyin ve son olarak da önceden başka bir kapta hazırladığınız terbiyeyi etlere yavaş yavaş dökün. Tencerenin kapağını kapatarak hepsinin birlikte 4-5 dakika daha kaynamasını sağlayarak yemeğinizi tamamlayın.
Pişen etlerinizi düzgün bir sırayla tabağınıza yerleştirip üzerine de tencerenizdeki sosu ekleyerek yemeğinizi servise hazır hale getirin.

Not: Aldığınız kuzu etinin ön koldan ve zarlı olmamasına dikkat edin. Sığır eti kullanılması tavsiye edilmez. Etinizin sert ve yumuşak olmasına göre pişme anında zaman zaman kontrol ederek haşlanma süresine karar verin ve etinizin iyice yumuşayana kadar haşlayın. Ateşinizin orta ateş olmasına dikkat edin. Aksi halde etleriniz suyunu kaybeder ve iyi pişmez. Sonradan su eklemesi yapmayın etleriniz sertleşir ve hiç pişmez.

© lezzetler.com tarif no:65708 • adı:Kuzu Kapama • gönderen:balaban2 • indirme tarihi:25.04.2025 - 22:56