KUZU KOL SARMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1300 gr. Kuzu kol
20 gr. biber salçası
30 gr. çekilmiş ekmek içi
50 gr. maydanoz
20 gr. sıvı yağ
Sarımsak, tuz, biber, kekik

Maydanoz temizlendikten sonra incecik kıyılır. Ekmek içi çekilir. Sarımsak dövülerek ezilir. Ekmek içi, maydanoz, sarımsak ve kekik birleştirilerek karıştırılır.
Kuzu kolun fazla yağları temizlenir ve kemikleri çıkartılır. Kolun iç kısmına tuz atılır ve biber salçası süzülür. Bunun üzerine aromatic malzemenin hepsi serpilir. Kol silindir şeklinde sarılır ve mutfak ipiyle iyice sarılarak bağlanır.
Fırın 260 0 C?de ısıtılır. Kol sarma tuzlanıp az sıvı yağla yağlandıktan sonra kolu alacak küçük bir fırın tepsisine yerleştirilir. Kızgın fırına verilerek 10 dk. civarı, sarmanın yüzü kızarmaya başlarken fırının ısısı 160 0 C?ye düşürülür. 1 saat 20 dk. civarında yavaş yavaş pişirilir. Pişmesine 15 dk. kala tepsiye 1 su bardağı su dökülür. Bu su tepsinin yanmasını önler ve sos olarakta yemeğin üzerine dökülür.
Sarmanın ipleri alındıktan sonra yuvarlak dilimlerle kesilir ve servis tabağına alınıp sıcak olarak servis edilir.

Fotoğraf "Can Kanca" tarafından gönderildi. 21.09.2020

© lezzetler.com tarif no:95270 • adı:Kuzu Kol Sarma • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:23