KUZU KOLU (BOSNA)

3,5 kg'lık 1 kuzu küreği (yağları ayıklanmış)
8 sap maydanoz
4 fiske kekik
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
Sosu:
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
250 gr mantar (silinerek temizlenmiş)
30 gr (1/4 su bardağı) un
200 gr (1 su bardağı) süt
200 gr (1 su bardağı) et suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
500 gr taze patates (kabukları kazınıp, haşlanmış ve süzülmüş)
2 çorba kaşığı krema

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190"C) getirip ısıtınız.
Keskin bir bıçakla, kemiğe yakın 12 yarık yapıp, maydanoz ve kekikleri yarıklara doldurunuz.
Etin her tarafını önce tuz ve karabiberle, sonra da yumuşatılmış tereyağla ovunuz. Eti bir rosto tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına sürerek 2 saat 15 dakika, ete bir bıçak batırıldığında çok açık pembe renkte su çıkana kadar pişiriniz. Fırınınızı söndürünüz.
Sosu hazırlamak için, büyük bir tencerede, yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, mantarları katıp 7-8 dakika, mantarlar kızarana kadar yağda döndürünüz. Unu ekleyip tahta kaşıkla iyice karışana kadar karıştırdıktan sonra süt, et suyu, tuz, biber ve hindistancevizini katıp, sürekli karıştırarak kaynatınız. Ateşin altını kısıp, patatesleri ekledikten sonra, tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Kremayı katıp karıştırarak, bir kenarda sıcak bekletiniz.
Rosto tepsisini fırından çıkarıp, eti kesme tahtasının üstünde dilim dilim keserek, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Kremalı sosu etin etrafına döşeyip, yemeğinizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62310 • adı:KUZU KOLU (Bosna) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:09.05.2024 - 12:29