KUZU KOL SARMA

Malzeme
Kuzu kol 1 adet
Maydanoz 5 dal
Ekmek içi 2 dilim
Kekik 1 çay kaşığı
Sarımsak 2 diş
Tuz, biber isteğe bağlı
Biber salçası 1/2 çorba kaşığı
Sıvı yağ 2 çorba kaşığı

Maydanoz temizlendikten sonra incecik kıyılır. Ekmek içi incecik ufalanır. Sarımsak dövülerek ezilir. Ekmek içi, maydanoz, sarımsak ve kekik birlikte karıştırılır.
Kuzu kolun kemikleri çıkartılır ve fazla yağları temizlenir. Kolun iç kısmına tuz atılır ve biber salçası sürülür. Aromatik malzemenin tamamı bunun üzerine serpilir. Kol silindir şeklinde sarılır ve mutfak ipiyle iyice sarılarak bağlanır.
Fırın 230°C'de ısıtılır. Kol sarma tuzlanıp yağlandıktan sonra küçük bir fırın tepsisine yerleştirilir. Fırına verilerek, 230°C'de 10-15 dakika pişirilir. Sarmanın yüzü kızarmaya başladığında fırının sıcaklığı 180°C'ye düşürülür ve yaklaşık 50 dk süreyle yavaş yavaş pişirilir. Süre bitimine 15 dk kala tepsiye bir bardak su konulur. Bu su tepsinin yanmasını önler ve sos olarak da yemeğin üzerine dökülür.
Bu yemeğin yanında, garnitür olarak, patates kızartma, sote edilmiş sebze veya pilav verilebilir. Sarmanın ipleri alındıktan sonra yuvarlak dilimler halinde kesilir. Servis tabağına alınıp sıcak sıcak servis edilir. Sosu da sarmanın üzerine, gezdirilerek dökülür.
Bir kuzu kol 1 ila 1.2 kg arasında gelir. Temizlenip kemikleri alındıktan sonra 600 ila 700 Gr kemiksiz et kalır. Yani kişi başına 165 Gr civarında et düşer. Bu yöntemle pişirilecek etler, daima, etin öz suyu içinde kalması için, önce çok yüksek sıcaklıkta ve daha sonra orta sıcaklıkta pişirilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:14979 • adı:Kuzu Kol Sarma • gönderen:Rana İlden • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:32