KUZU KÜLBASTI

1 kilo külbastı
2 adet soğan
5 diş sarımsak
2 fincan sirke
50 gr tereyağı
1 bardak etsuyu
1 tatlı kaşığı kimyon, karabiber, tarçın
1 fiske toz karanfil
1 fiske tuz

Etler tuzlanıp fırın ızgarasında pişirilir, üstlerine tereyağı sürülür. Etler bir tepsiye dizilir. Üzerine ezilmiş sirkeye karıştırılmış sarımsaklar ve et suyu dökülür. Karanfil, karabiber, kimyon serpiştirilip ağır ateşte suyu çektirilir. En son kalan suyuna bir tatlı kaşığı un ilave edilip hafif koyulaştırılır. Etlerin üzerine gezdirerek servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:102727 • adı:Kuzu Külbastı • gönderen:meral hamzaoğlu • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:44