KUZU KÜLBASTI

Kuzu But (600 gram)
Kırmızı Biber (Yarım adet)
Sarı Biber (Yarım adet)
Yeşil Biber (Yarım adet)
Kabak (1 adet)
Havuç (1 adet)
Yeşil Soğan (2 adet)
Sıvıyağ (1 çay bardağı)
Sarımsak (3 diş)
Taze Kekik (4 dal)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)

Bir teflon tavaya 1 çay bardağı sıvıyağı koyarak ısıtın ve üzerine ince dilimler halinde doğradığınız yarım yeşil biberi, yarım sarı biberi, 1 adet havucu, 1 adet kabağı ve 2 adet taze soğanı atın. 3 diş sarımsağı da küçük küpler halinde doğrayarak tavaya ekleyin. 4 dal taze kekiği küçük küçük doğrayın ve tavaya serpin. Hepsini birlikte karıştırın.
Sebzeler kızgın yağda 1-2 dakika sotelendikten sonra (canlılıkları ve dirilikleri tamamen yok olmadan) tavadaki malzemeyi (yağ tavada kalacak şekilde) servis tabağına alın.
Bu sırada kuzu budunu yaprak gibi kesin. Etleri keserken olabildiğince ince, bütün ve zarsız olmasına dikkat edin. Dilediğiniz miktarda tuzla etleri tuzlayım.
Sebzeleri kızarttığınız tavadaki yağın üstüne kestiğiniz kuzu butlarını yerleştirin ve yaklaşık 5 dakika etler kızarmcaya kadar pişirin. Kızartma ateşinizin iyice kızmış olmasına dikkat edin.
Ayrı bir yerde hazırladığınız pilavı servis tabağının ortasına koyarak yemeği servis edebilirsiniz. Sebzelerin üzerine dilimlenmiş maydanozları koyun ve üzerine etleri yayarak servis yapabilirsiniz.

Not: Etleri bir gün önceden zeytinyağı, tuz ve kekikle terbiyeleyerek, bir gün buzdolabında dinlendirilmesi önerilir. Etlerin mümkün olduğu kadar kızgın tavada sulandırılmadan kızartılması gereklidir. Aksi halde et sert olur. Etlerin kızartılmasında çok az yağ kullanıldığı için teflon tavayı tercih etmeniz iyi olur.

© lezzetler.com tarif no:65675 • adı:Kuzu Külbastı • gönderen:tombalak • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:45