



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU SOSİS

<https://www.ruhundoysun.com>

Kuzu Sosis:

1 kg Kuzu eti (kol/but)

300 g Kuyruk yağı

500 g Taze kuzu bağırsağı

2 yemek kaşığı Garam Masala

3 yemek kaşığı Hardal

2 adet Arnavut biberi

2 yemek kaşığı Kekik

Tuz ve karabiber

Sote Soğan:

3 adet Soğan

1 yemek kaşığı Sumak

100 ml Zeytinyağı

Tuz ve karabiber

Kuzu eti ve dolapta iyice soğutulmuş kuyruk yağını iri parçalara ayırıp kıyma makinesinden geçir.

Hazırladığın kıymayı iki parçaya bölüp; bir kısmına garam masala, diğer kısmına hardal, arnavut biberi ve kekik ekle. İki harcı da tuz ve biberle tatlandırıp, tatlar karışana kadar yoğur. Buzdolabına kaldır.

Bir gece önceden sirkeli suya (1 litre suya 100 ml sirke) koyduğun bağırsakları, bembeyaz ve pürüzsüz olana kadar, gerekirse tersyüz ederek, iyice temizle.

Bağırsağı sosis yapma aparatına takarak hazırladığın farklı harçlarla dikkatlice doldur. 10 cm uzunluğunda sosisler elde edip buzdolabına kaldır.

Döküm plakayı iyice ısıtıp, sosisleri üzerinde pişir.

Soğanları temizleyip, iri piyazlık doğra, geniş bir kaba al.

Sumak, tuz ve karabiberle soğanları karıştır.

Isıttığın plaka ya da geniş bir tavaya zeytinyağını ısıtıp soğanları ekle. Yüksek ateşte, sularını salıp iyice yumuşamalarına izin vermeden 7-8 dakika sotele, bir tabağa al.

