# KUZU TANDIR VE ISPANAK PÜRESİ

Memet Özer

1 Adet Parçalanmış Kuzu Kol
1/2 Kg. Ispanak
3 Adet Soğan
3 Diş Sarımsak
1 Adet Biber
1 Adet Havuç
2 Adet Kereviz Sapı
2 Çorba Kaşığı Domates Salçası
1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
2 Çorba Kaşığı Krema
3 Çorba Kaşığı Parmesan Peyniri
2 Tatlı Kaşığı Taze Kekik
2 Çay Kaşığı Taze Biberiye
1 Tutam Defne Yaprağı

Parçalanmış kuzu etlerini zeytinyağında her tarafı altın rengi alana dek kızartın. Etleri kenara alın ve tavadaki fazla yağı süzün. Aynı tavada kabaca doğranmış havuç, biber, kereviz sapı, 2 soğan, 2 diş sarımsağı bir miktar da tereyağı ilave ederek bir süre soteleyin. Daha sonra domates ve biber salçasını, taze kekik, biberiye ve defne yaprağı ile birlikte salçalar yanana kadar kavurmaya devam edin. Bu arada içine 2'ye bölünmüş kiraz domatesleri koyun. Son aşamada karışımın içine bir kaç kepçe et suyu ilave edin ve kenara almış olduğunuz etleri tekrar tencereye alın. Kaynama noktasına geldikten sonra 200 derecelik fırında önce üstü kapalı 1 saat sonra üstü açık 2 saat kadar pişirin. Pişirme işlemi sona erince etleri tavadan ayrı bir tavaya alarak kısa bir süre tekrar fırınlayın. Bu sırada sebzelerin suyunu süzün. Süzdüğünüz suyu bir miktar kremayla çırparak sos elde edin. Eti fırından aldıktan sonra ocak üzerinde didikleyerek bir süre daha pişirin.
ISPANAK PÜRESİ
Bir tencerede soğanları sarımsak, yarım küp şeker, tuz ve karabiberle soteleyin. Ispanakları ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurun. Bir miktar krema ve parmesanla pişirmeyi sonlandırın.

© lezzetler.com tarif no:82237 • adı:Kuzu Tandır ve Ispanak Püresi • gönderen:gülkız • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:20