



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUZU UYKULUK VE PATATES LOKMA

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

600 g kuzu uykuluk  
400 ml süt  
30 g tatlı toz kırmızıbiber  
1 tatlı kaşığı tuz, tepeleme  
1 çay kaşığı tane beyaz biber  
3-4 dal taze kekik  
100 ml zeytinyağı, kızartmak için  
Patates lokma için  
1 kg patates, büyük boy  
1 adet yumurtanın sarısı  
60 g eski kaşar peyniri  
10 g mısır nişastası  
½ tatlı kaşığı tuz  
100 ml zeytinyağı  
100 ml süt  
Garnitür için:  
8-10 adet kuşkonmaz  
1 adet sakız kabağı  
100 ml zeytinyağı  
½ tatlı kaşığı tuz  
1-2 adet keme mantarı  
3-4 dal taze fesleğen veya mercanköşk

Kuzu uykulukları üzerini kaplayacak kadar kaynayan suya bırakın ve 1 dakika haşlayın.

Bir kaba koyduğunuz buzlu suya alarak soğutun. Süzerek dışındaki zırları elle temizleyin.

Süt, kırmızıbiber, tuz, beyaz biber ve taze kekikle marine ederek bir gece dolapta bekletin.

Beklettiğiniz kuzu uykulukları tuz ve zeytinyağı ile lezzetlendirerek orta ateşte ısıtılmış bir tavada her yeri eşit kızarana kadar pişirin.

Lokma için patatesleri yıkayın ve kabuklu şekilde tencereye yerleştirip üzerini kaplayacak kadar soğuk su doldurun.

Bir tutam tuz ilave edip orta ateşte 45 dakika, içleri yumuşayana kadar haşlayın.

Patatesler ılınınca kabuklarını soyun. Tam soğumadan patates ezeceği veya büyük bir kaşıkla iyice ezin.

Patates ezmesinin içerisine yumurta sarısı, kaşar peyniri, nişasta ve tuz ilave ederek karıştırın. Elle küçük küçük lokmalar yapın.

Patates lokmalarını kaynar suda 40-50 saniye kadar haşlayın ve soğuk suya alarak soğutun. Suyunu süzün.

Isıtıp zeytinyağı ilave ettiğiniz bir tavada patates lokmalarını ağır ateşte kızartın.

Kızaran lokmaların üzerine süt ilave edin ve tuzla lezzetlendirerek kenara alın.

Garnitür için kuşkonmaz saplarının sert kısımlarını kırarak ayırın.

Yumuşak kısımları kullanmak üzere kenara alın.

Sakız kabağını uzunlamasına ikiye bölün ve 1 santimlik parçalar halinde kesin.

Kabak ve kuşkonmazları üzerlerini kaplayacak kadar kaynayan suda 1 dakika haşlayın.

Bir kaba koyduğunuz soğuk suya alarak soğutun ve süzün.

Bir tavada zeytinyağını ısıtın. Kuşkonmaz ve kabakları ekleyerek kavurun.

Tuz ilave edip lezzetlendirin.

Geniş bir tabağın altına hazırlanan kremalı patates lokmalarını koyun.

Üzerine kızartılmış sebzeleri ve kuzu uykulukları yerleştirin.

En üstüne yemeği kaplayacak kadar keme (domalan) mantarı rendeleyin.

Son olarak taze otların yapraklarıyla süsleyerek servis edin.

Not: Kuzu uykuluk, tam bir bahar lezzetidir. Bir zamanlar İstanbul'da bahar aylarında süt kuzu kesimi başladığında Sütlüce'deki mezbananın yakınındaki ciğerciler uykuluk yaparlar, meraklıları kentten dört bir yanından gelirdi. Dünyada sakatat yemeklerine giderek artan ilgi sayesinde, şefler de bu tür lezzetlere sık lokantalarda yer vermeye başladılar.



© lezzetler.com tarif no:172663 • adı:Kuzu Uykuluk ve Patates Lokma • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:31.03.2025 - 23:11