



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MACAR USULÜ KUZU

- 1,5 kg'lık 1 kuzu kolu (yada budu) kemiksiz
- 150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı acı kırmızıbiber (acı sevmeyenler daha az miktarda kullanabilirler)
- 2 orta boy soğan (kabuklan soyulup çentilmiş)
- 2 çorba kaşığı un
- 3/4 su bardağı elma sirkesi
- 1+1/4 su bardağı et suyu ya da tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 250 gr mantar (yıkayıp kesildikten sonra dilimlenmiş)
- 250 gr (1 su bardağı) krema
- 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
- Baharat torbası:
- 2 sap maydanoz
- 1 fiske kekik
- 1 defne yaprağı

Eti iri kuşbaşı doğrayıp kağıt peçete ile kurulayınız. Derin bir tencereye 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı koyup, eriyince etleri ekleyerek her yanları pembeleşene kadar kızartınız. Etlere pembeleşince soğan, tuz ve acı kırmızıbiberi ekleyip karıştırınız.

Unu serpip yeniden karıştırarak yediriniz. Sirkeyi katıp 5 dakika kaynattıktan sonra et suyu (yada tavuk suyu), domates salçası ve baharat torbasını ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp 30 dakika pişiriniz. Kalan 25 gr (2 çorba kaşığı) yağ bir tavada, orta ateşte eritip hafifçe kızdırınız. Mantarları birkaç dakika tavada sote ediniz. Bu arada bir delikli kepece ile tencereye etleri süzerek alıp, mantarların sote edildiği tavaya ekleyiniz. Birkaç kez karıştırıp tavayı ateşten alınız.

Tencerede kalan sosa kremayı katıp karıştırarak, sos yarısını çekene kadar orta ateşte kaynatınız. Tavadaki mantar ve et karışımını ekleyip tencerenin kapağını kapayarak 20 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ocaktan alıp içindeki baharat torbasını atınız. Tencereye malzemeyi ısıtılmış servis tabağına aktarın üstünü maydanozla süsleyerek servis ediniz.

Not: Değişik bir yemek olan Macar usulü kuzu, öteki Macar yemeklerinin çoğu gibi acı kırmızıbiberle ve mantarla tadlandırılmıştır. Tereyağı makarna ve yeşil salata ile servis edilebilir.