MANTARLI KUZU DOLMASI (FRANSA)

1 kg kuzu kontrfilesi (bütün kemikleri ve yağları alınmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
3 taze soğan (ayıklanıp, beyaz bölümleri ince, yeşil bölümleri 2,5 cm boyunda doğranmış)
1 çorba kaşığı kereviz (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
125 g Paris mantarı (yıkanıp, kurulandıktan sonra, doğranmış)
25 cl. (1 su bardağı) tuzsuz esmer et suyu
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Zeytinyağının yarısını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Yağ ısınınca taze soğanların beyaz bölümleri, kereviz, sarımsaklar ve kekiğin yarısını koyup, karışımı ara sıra karıştırarak 3 dakika pişirin. Mantarlar, et suyunun 4 çorba kaşığı, limon suyu, tuzun yarısı ve karabiberin yarısını ekleyip, ateşi kısarak, karışımı kısık ateşte bütün suyunu çekinceye kadar (20 - 25 dakika) pişirin (ara sıra karıştırın). Pişme süresinin sonunda tavayı ateşten alıp, içindeki harcı bir salata kâsesine aktararak, oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Kontrfileyi keskin bir bıçakla, yatay olarak iki yana doğru yarın. Açtığınız bu yarığa harcı doldurup, yarığın iki ucunu yeniden üst üste getirerek, kontrfileyi sicimle bağlayın.
Kontrfileyi bir fırın kabına koyup, kalan zeytinyağını bir fırçayla üstüne sürün. Sonra kabı fırına verip, kuzu dolmasını 25 dakika pişirin.
Kabı fırından alıp, kuzu dolmasını kesmetahtası üstüne çıkarın.
Kaptaki pişme suyunun yüzeyinde biriken yağı alıp atın. Kalan et suyunu ekleyip, kabı orta ateşe oturtarak, dibini tahta spatulayla kazıyın. Kalan tuz, kalan kekik, taze soğanların yeşil bölümleri ve kalan karabiberi ekleyip, ateşi açarak, karışımı 12,5 cl (1/2 su bardağı) kalıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) kaynatın. Sonra kabı ateşten alıp, içindeki sosu ısıtılmış bir kâseye aktarın.
Kuzu dolmasını keskin bir bıçakla 12 dilime kesip, dilimleri bir servis tabağına dizin ve üstlerine kâsedeki sosu boşaltarak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31301 • adı:Mantarlı Kuzu Dolması (Fransa) • gönderen:saba • indirme tarihi:22.05.2024 - 10:07