MİSKET LİMONLU DEVE KUŞU (HOLLANDA)

400 gram ince deve kuşu eti
5 yemek kaşığı margarin
1 adet havuç
1 adet Kapya biber
1 adet orta boy kabak
3 diş sarımsak rendelenmiş
1 çay bardağı marine sosu
1 çorba kaşığı rendelenmiş taze zencefil
1 adet kırmızı soğan
1 adet chilli biberi
2 adet misket limonu
15 dal taze kişniş

Deve kuşu etlerini geniş ve yayvan bir kaseye koyup deve kuşu etlerini üzerini neredeyse geçecek kadar, yaklaşık yarım su bardağı, marine sosu dökün. Streç filmle kapatıp en az 1 saat buzdolabında bekletin.
Havucu boylamasına ikiye kesip enlemesine yarım santim kalınlığında parçalara doğrayın.
Kapya biberinin tepesini kesip çekirdeklerini çıkartın, boylamasına ikiye kesip enlemesine yarım santim kalınlığında şeritlere doğrayın.Minyatür kabak kullanacaksanız kabakları bir santimlik halkalara, orta boy bir adet kabak kullanacaksanız da yine önce ortadan ikiye kesip, ardından enlemesine bir santim kalınlığında parçalara doğrayın.
Kırmızı soğanı ikiye kesip ince dilimler halinde doğrayın. Chilli biberin tepesini kesip çekirdeklerini çıkartın ve ince halkalar halinde doğrayın. Tavaya 2 yemek kaşığı margarini orta ateşte erimeye bırakın. Rendelediğiniz sarımsak ve taze zencefili ekleyin. margarin ısınınca deve kuşu etlerini bir maşa yardımıyla marinenin içinden alın, fazla marinenin kaseye akmasını bekledikten sonra tavaya tek katman halinde yayın. Orta ateşte çok yüksek ısıda sarımsak ve zencefil yanmaya başlayacaktır) önlü arkalı beşer dakika pişirdikten sonra bir tabağa koyup kenara ayırın. Yağın geri kalanını tavaya koyun, eridikten sonra kişniş dışındaki bütün sebzeleri ekleyip, sadece hafif yumuşayana dek, yaklaşık 5 dakika boyunca kavurun. Deve kuşu etlerini sebzelerin üzerine geri koyun, geriye kalan 2 çorba kaşığı (ya da isteğe bağlı olarak daha fazla) marine sostan malzemelerin üzerine gezdirin, tavanın kapağını kapatıp 1-2 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.
deve kuşu ve sebzeleri servis tabağına aktardıktan sonra çevresine dilimlediğiniz misket limonları ve taze kişniş dallarını dizin. Yasemin pirinç pilavıyla servis edin. Servis etmeden hemen önce de deve kuşu ve sebzelerin üzerine misket limonu sıkın.

© lezzetler.com tarif no:92553 • adı:Misket Limonlu Deve Kuşu (Hollanda) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:01