MUTANCANA

https://acunn.com

500 gram kuzu kol kuşbaşı
12 adet arpacık soğan
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
3 su bardağı sıcak su
1/2 çay bardağı kuru üzüm
5 adet kuru incir
5 adet kuru erik
1/2 çay bardağı çiğ badem
1 yemek kaşığı sumak
1 yemek kaşığı bal
1 tatlı kaşığı tuz

Isıttığınız tencereye tereyağını alın ve eritin. Zeytinyağını ve ardından etleri ekleyip iyice kavurun.
Etlerin her tarafı renk alınca arpacık soğanları ve sarımsakları ekleyin. Etler suyunu çekince un ekleyin ve karıştırın.
Unun kokusu çıkınca, suyu ekleyin ve tencerenin altını kısın. Kapağı kapalı bir halde pişirin. Pişip pişmediğini, soğanları bıçakla delerek kontrol edin.
Sıcak suda bekletilmiş kuru üzümleri, erikleri, incirleri, bademleri, sumağı, balı ve tuzu ekleyin. Nazikçe karıştırın.
Kapağını kapatıp kısık ateşte 1-2 dakika daha pişmesini bekleyin ve altını kapatıp 15-25 dakika dinlenmeye bırakın.



© lezzetler.com tarif no:152647 • adı:Mutancana • gönderen:gerilla • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:06