PAZI KUBBESİNDE İSTİFBAÇ AŞI

1 kg kuşbaşı dana eti
500 gr badem
2 demet pazı
4 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı nohut
1 adet kuru soğan
2 çay kaşığı kimyon
2 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı kişniş
2 çay kaşığı çörekotu

Kabuğu çıkartılmış badem ve 1 su bardağı akşamdan ıslatılmış nohut haşlanır. 2 yemek kaşığı margarin kızdırılır. Kızan yağda 1 kilo kuşbaşı dana eti sotelenir. 1 adet soğan yemeklik doğranır ve etle birlikte diriliğini kaybedene kadar kavrulur. Etin üzerine geçmeyecek kadar su dökülür ve pişmeye bırakılır. Pişen etin yarısı, 1 çay kaşığı tuzla birlikte havanda dövülür. Pazılar, 1 tatlı kaşığı tuz eklenen kaynar suda yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan bademler ve nohutlar havanda dövülür. Dövülen malzemeler tel süzgece alınır ve üzerine sıcak su dökülerek boza kıvamında bir sos çıkartılır. Süzgeçte kalan nohut ve badem ayrı bir kaba alınır ve 2 çay kaşığı kimyon, 2 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı pul biber ve 1 çay kaşığı tane kişniş, 2 çay kaşığı çörek otu ile harmanlanır. Pazı yaprakları kaselerin içine yerleştirilir. İçine dövülmüş nohut ve badem, et, kuşbaşı et ve tekrar ezilmiş nohut ve badem koyulur ve pazı yaprakları kapatılır. Kase ters çevrilir ve fırın tepsisine pazılar yerleştirilir. Tepsiye etin suyu dökülür ve pazılar ortalama 200 derecedeki fırında yaklaşık 5 dakika pişirilir. Pişen kubbe şeklindeki pazıların üzerine eritilmiş 2 yemek kaşığı sana margarin ve badem sosu dökülür.

© lezzetler.com tarif no:112121 • adı:Pazı Kubbesinde İstifbaç Aşı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:08.05.2024 - 00:03