PORTAKALLI KUZU KOL

Malzemesi
4 yemek kaşığı Tamek Salçacık
2 adet kırmızı soğan
1 adet kereviz
2 adet portakal
1 adet kuzu kol (temizlenmiş)
3 yemek kaşığı sıvı yağ
3 adet karanfil
3 adet defne yaprağı
30 gr. margarin
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup, ikiye bölüp piyazlık doğrayın. Kerevizi kıyın. Portakalları elma gibi derince soyun. Bıçakla zarların arasından keserek dilimleyin. Suyunu bir kapta toplayın.
Eti tuzlayıp, karabiberleyin. Sıvı yağda her tarafını güzelce kızartın. Soğan ve kerevizleri katıp bir dk. daha beraber kavurun. Karanfil ve defne yaprağını katın. Tamek Salçacık ve 2 su bardağı sıcak su ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. 170° ısıttığınız fırının alttan ikinci rafında ağzı açık olarak 1 saat 45 dk. pişirin. 1,5 saat sonra etin üzerine margarin sürün.
Pişirme süresinin sonunda eti fırından çıkartın. Servis kabına alıp sosunu ocakta bir taşım kaynatın. Portakal suyu ve portakal dilimlerini sosa katın. Hafifçe ısıtıp tuz ve karabiber ile tatlandırın. Etle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30576 • adı:PORTAKALLI KUZU KOL • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:14