PUKERO (ARJANTİN)

1 kiloluk bir piliç
800 gram süt danası pirzolası
200 gram yağlı koyun eti
200 gram nohut
1/2 kilo lahana
2 parça sosis
5 körpe havuç
5 baş soğan
3 diş sarımsak
5 iri domates
5 iri patates
1 dolmalık yeşil biber
1 koçandan ayıklanmış sütlü mısır
1 defne yaprağı
1 demet maydanoz
3 baş pırasa
Tuz

Bir gece önceden nohutları çöplerinden ayıklayıp ılık suda ıslatmalı. Pilicin tüylerini yolup içlerini çıkarmalı ve ince tüylerini gidermek için tütsüledikten sonra parçalara bölmeli. Maydanozları temizleyip bol suda iyice yıkamalı ve kıyarcasına ince doğramalı. Çok büyük bir tencereye dörtte üçüne ulaşıncaya kadar su koymalı. Bunun içine bir gün önceden ıslatılmış nohutları süzerek boşaltmalı. Nohutların üstüne dana pirzolalarını yaymalı. Kabuğu çıkarılmış soğanı tüm olarak katmalı. Sarımsakla defne yaprağını da kattıktan sonra kabı ateşe oturtmalı. Su kaynamaya başlarken tencereye ince dilimlere doğranmış koyun etiyle piliç parçalarını da atmalı. Tenceredekileri çok hafif bir ateşte iki saate yakın bir süre pişirdikten sonra tüm soğanı çıkarıp atmalı. Üstü kazınmış patatesle havuçları küçük parçalara doğrayarak etlerin üstüne yaymalı, iyice temizlenmiş ve yıkanmış lahanayı da küçük parçalara doğrayıp tenceredekilere kattıktan sonra kaptakileri çok hafif ateşte yirmi dakika daha pişirmeli. Bu sürenin sonunda tencereye çentilircesi-ne ince doğranmış soğanlarla kabuğu soyulmuş ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra dilimlenmiş domatesleri ve parçalara ayrılmış sosisleri atmalı. Yeteri kadar tuz serpmeli ve mısır taneleriyle tavla zarı iriliğinde parçalara doğranmış patatesleri de katıp tenceredekileri 15 - 20 dakika daha hafif ateşte pişirmeli. Bütün sebzeler dağılmadan pişince. önce bir kevgirle etleri tencereden çıkarıp kayık biçimindeki bir servis tabağına yaymalı. Bunların üstüne de sebzeleri yerleştirip sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Rozaryo Böreği için tıklayın

Fotoğraf "nene hanım" tarafından gönderildi. 08.04.2017

© lezzetler.com tarif no:12226 • adı:Pukero (Arjantin) • gönderen:vardar • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:24