SADRAZAM SARIĞI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 kg kuşbaşı kuzu eti
4 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı pirinç (ıslatılmış)
3,5 su bardağı su
2 adet havuç (haşlanmış)
2 adet patates (haşlanmış)
1 su bardağı bezelye (konserve)
6 adet milföy hamuru
Tuz
Pul biber
Karabiber
Kekik
1 adet yumurta sarısı

Kuşbaşı olarak doğranmış kuzu eti ve bir çorba kaşığı tereyağı bir tencere içerisine konur. Et, suyunu bırakıp, çekinceye kadar pişirilir. Tuz ve baharatlar eklenerek ocaktan alınır ve iyice soğutulur
Tereyağ, pilavlık tencerede eritilir, içine yıkanmış pirinç ilave edilir. Birkaç dakika kavrulur. Ölçülü sıcak su ve tuz ilave edilir. Pilav, suyunu çekince ocağın altı iyice kısılarak 10 dakika kadar demlenir. Ocaktan alınarak soğutulur.
Haşlanmış havuç ve patates, küp küp doğranır. Bezelye, tuz ve baharat atıp karıştırılır.
Milföy hamurları tezgah üzerine alınıp yumuşatılır. Yumuşayan milföyler, merdane ile enine ve boyuna biraz açılır. Sonra 4 adet milföy hamuru birleştirilir.
Yuvarlak ve derin bir cam kabın iç kısmı unlanır. Milföy hamurunun kenar kısımları dışa sarkacak şekilde yerleştirilir.
Cam kaptaki milföy hamurunun içine, soğutulmuş etin tamamı, garnitürü ve pilavı doldurulur. Sıkıca üzerine bastırılır. Kenarlarından sarkan hamurlar üzerine kapatılır. Yağlanmış tepsiye ters çevrilerek cam kaptan çıkartılır.
Kalan milföylerle süslenip sarık şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:88945 • adı:Sadrazam Sarığı • gönderen:siyami • indirme tarihi:17.05.2024 - 20:17