SAFRANLI KUSKUS PİLAVI VE ET TAJİN

Necla Bolat

ET TAJİN İÇİN:
500 gr kemiksiz kuzu eti
3 adet küçük boy kurusoğan
2 adet orta boy havuç
Bir küp şeker büyüklüğünde taze zencefil
2 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı kişniş tohumu
4-5 diş sarımsak
2 yemek kaşığı sıvıyağ
Sıcak su
Tuz
SAFRANLI KUSKUS PİLAVI İÇİN:
1 su bardağı kuskus
2,5 su bardağı sıcak su
Bir tutam safran
2 yemek kaşığı zeytinyağı
MUHAMMARA İÇİN:
2 büyük paprika
Bir diş sarımsak
Bir orta boy kuru soğan
Bir çay bardağı ceviz
İki yemek kaşığı biber salçası
Bir dilim kızarmış ekmek
1 çay kaşığı kimyon
1 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi
Bir tutam tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Et Tajin Hazırlama:
Taze zencefil, toz kırmızı biber ve dövülmüş kişniş tohumu ile eti harmanlayıp en az üç dört saat dinlendirin.
Toprak güveci ocağa koyup kızdırın.
Sıvıyağı koyup kızmasını bekleyin.
Yağ kızdığında etleri ekleyip kabuk bağlayana kadar kızartın.
Böylece suyunu ve lezzetini içine hapsettiğiniz eti, ağzı kapalı olarak kendi suyunda, çok kısık ateşte pişmeye bırakın.
Ağzını sık sık açmamak kaydıyla, etler suyunu çektiğinde havuç, bütün soğan ve sarımsakları ekleyin bir iki dakika kavurun.
Etlerin üzerini biraz geçecek kadar sıcak su ve tuz ekleyin.
Yine ağzını kapatıp çok kısık ateşte etler iyice yumuşayana kadar pişirin. (Arada suyunu kontrol edin, etler hala pişmemiş ve suyu kalmamışsa yine sıcak su ekleyebilirsiniz.)
Safranlı Kuskus Pilavı Hazırlama:
Suyu kaynatın, safranı içine atın.
Safranla rengi sararan suyu süzüp tekrar kaynatın.
Kaynayan suya kuskusları katıp ortadan az ateşte pişmeye bırakın.
(Kuskuslar pişmemiş ama suyu bitmişse tekrar sıcak su ekleyebilirsiniz.)
Tavada zeytinyağını hafifçe kızdırıp pişen kuskusları ekleyin.
Bir iki dakika çevriştirip zeytinyağını yedirdiğiniz kuskus pilavını dinlenmeye bırakın.
Muhammara Hazırlama :
Paprikaları közleyip bir kesekağıdının arasında bekletin. (Bu işlemle soymanız kolaylaşacak.)
Kabuklarını soyup tohumlarını ayıkladığınız biberleri iri parçalar halinde doğrayıp mutfak robotuna atın.
Kalan malzemenin hepsini de ekleyip robotu çalıştırın.
Muhamamaranız hazırdır.
Yanında lavaşları üçgen şeklinde doğrayıp, zeytinyağı ilavesiyle fırında kurutarak elde ettiğiniz cipslerle servis yapın.

Yemeğin sunumu: Tabağa önce kuskus pilavını, üzerine de etleri yerleştirip, yanında muhammara koyun.

© lezzetler.com tarif no:84642 • adı:Safranlı Kuskus Pilavı ve Et Tajin • gönderen:gülçubuk • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:51