SARIMSAK PÜRELİ KUZU ÇANTASI

2 parça ince dövülmüş kuzu külbastı (250 gr)
1 baş ayıklanmış sarımsak
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2 dilim tost ekmeği
30 gr LUNA (2çorba kaşığı)
Tuz
Karabiber
1 adet yumurta
15 gr un (2 silme çorba kaşığı)
1/2 su bardağı galeta unu

Fırını ısıtın. sarımsakları alüminyum folyoya sararak sıcak fırında yumuşayana kadar pişirin. Ekmeklerin kabuklarını çıkarıp mutfak robotunda ufalayın. sarımsakları çatalla hafifçe ezip maydanoz, ekmek içi, tuz ve biberle karıştırın. Et dilimlerinin yarısını sarımsaklı içle kaplayıp diğer yarısını üzerine kapatın. Önce una, sonra çırpılmış yumurtaya, en son da galeta ununa bulayıp Luna ile tavada her iki yüzünü pembeleştirin. Tavadan alıp 220 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirip servis yapın.

Not: Elin düzgün bir kabuğa sahip olması için un, yumurta ve galeta unu sıralamasına uyulması ve tüm bu işlemlerin pişirmeden hemen önce yapılması gerekir. Aksi takdirde galeta unu nemlenir. Kızarırken güzel bir renk almaz ve dağılır. Baharat, kıyılmış maydanoz veya una bulayarak pişireceğiniz et parçalarını, hem daha lezzetli olması, hem de malzemeleri daha iyi tutması için hardalla ovabilirsiniz. sarımsak püresi hazırlamanın bir başka yolu da sarımsak başlarını bütün olarak alüminyum folyoya sararak fırınlamaktır. İyice yumuşayan sarımsakları dişlere ayırıp dibinden hafifçe sıkarak ayıklayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:91175 • adı:Sarımsak Püreli Kuzu Çantası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:16