SEBZELİ KUZU YAHNİSİ

1 kg kemikli kuzu eti (but kısmından)
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2,5-3 su bardağı su
1 diş sarımsak (dövülmüş)
8 küçük patates (kabuğu soyulup küçük parçalara doğranmış)
12 arpacık soğanı
12 küçük boy havuç (küçük boy havuç bulamazsanız, büyük havuçları 5-6 cm boyunda çubuklar halinde doğrayınız)
Baharat torbası:
1 defne yaprağı
1/2 demet maydanoz
1 fiske kekik

Yağı bir tencerede eritiniz. Etlerin yarısını koyup, her tarafları iyice kızarana kadar pişiriniz. Delikli kepçe ile bir tabağa alıp, öteki etler pişene kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Bütün etler pişince, hepsini yeniden tencereye koyup un, tuz ve karabiberi serpiniz. Eklenen malzemeyi emmesi için etleri iyice karıştırınız.
Un hafifçe kahverengi bir renk alana kadar, sık sık karıştırarak pişiriniz. Sonra suyu, sarımsağı ve baharat torbasını ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp kaynatınız. Kaynayınca, ocağın altını iyice kısarak 40 dakika kadar ağır ateşte pişiriniz.
Patates, soğan ve havuç katıp, tencerenin kapağını yeniden kapatarak 45 dakika daha, etler yumuşayıp sebzeler pişene kadar pişiriniz. Suyunun tadına bakıp gerekiyorsa biraz daha baharat ekleyiniz.
Tencereyi ateşten alarak baharat torbasını çıkarıp atınız. Yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62487 • adı:SEBZELİ KUZU YAHNİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 14:51