SOĞAN MARMELATLI KUZU ETİ

Malzeme:
300 gr kuzu eti
2 adet soğan
4 çorba kaşığı balzamik sirke
2 adet kırmızı biber
4 adet sivri biber
6-8 dal taze kekik
Marine Sosu için :
1 adet limon
1/2 su bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
2 çay kaşığı hardal
1 diş sarımsak
1 baş rezene
2 çorba kaşığı Taze nane
Karabiber
Soğan Marmeladı için :
8 adet arpacık soğan
4 büyük diş sarımsak
1 adet zencefil
1 çay kaşığı toz köri
2 çay kaşığı Bizim Mutfak Pudra Şekeri
3 çorba kaşığı elma sirkesi
3-4 çorba kaşığı krema
4 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
1 dal taze kekik

Marine sosunu hazırlamak için sarımsağı ezip rezene ve naneleri incecik kıyın. Limonun suyunu sıkın. Limon suyu, zeytinyağı, hardal, ezilmiş sarımsak, rezene, nane ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız sosun yarısını uzun bir servis tabağına dökün ve kuzu etlerini üzerine yerleştirin. Kalan sosu etin üzerini örtecek şekilde tabağa boşaltın ve 30 dakika dinlendirin. Arpacık soğanı marmeladı için arpacık soğanlar, sarımsak, soyulup rendelenmiş zencefil, köri tozu, pudraşekeri ve zeytinyağını tavada 2–3 dakika kadar karıştırarak karamel kıvamına gelene dek yüksek ateşte pişirin. Ateşi kısarak taze kekik yapraklarını ilave edip 15 dakika daha ara sıra karıştırarak pişirmeye devam edin. Hazırladığınız marmeladın üzerine elma sirkesini ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Krema ekleyip 2–3 dakika daha pişirin. Krema kıvamında yumuşak bir karışım elde ettiğinizde ateşten alın ve soğumaya bırakın. Sosu buzdolabında yaklaşık 3 gün saklayabilirsiniz. Marine ettiğiniz eti sostan çıkartıp ızgarada pişirin. Soğanları, kırmızı ve sivri biberleri közleyin. Eti dilimleyerek aralarına soğan marmeladını yerleştirin. Pişen sebzelerle birlikte servis tabağına alın. Üzerine balzamik sirke gezdirip servis yapın.

Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 30.01.2016

© lezzetler.com tarif no:48224 • adı:Soğan Marmelatlı Kuzu Eti • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:57