



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI HELLİMLİ KUZU

3 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1.5 kg kemikli kuzu eti
700 gr tatlı soğan, doğranmış
1 büyük boy patates, soyulmuş ve dörde bölünmüş
1 paket İçim Hellim Peyniri
2 adet defne yaprağı
8 diş sarımsak
3 adet uzun kırmızı biber, doğranmış
Bir tutam kırmızı pul biber
350 gr domates, közlenmiş ve kalın doğranmış
350 gr küçük boy soğan

Fırınınızı 200°C'de ısıtın.

İki tatlı kaşığı yağı ısıya dayanıklı güveç kabında ısıtın. Etlerinizi kahverengi renk alana kadar her iki tarafını da pişecek şekilde kızartın ve bir kaba alın.

Doğranmış soğanı etleri çıkardığınız güveç kabına ekleyin. Defne yapraklarını da katarak karıştırın ve yedi dakika kadar düşük ateşte pişirin. Daha sonra kuzu etlerini yeniden güveç kabına ekleyin.

İki tatlı kaşığı daha yağı güveç kabında ısıtın, doğranmış kırmızı biberleri ve tüm diğer kuru baharatları ekleyin. Yaklaşık 5 dakika ateşte döndürün. Yanmamaları için tercihen sık karıştırarak pişirin.

Hellim peynirlerini orta kalınlıkta uzunlamasına dilimler halinde kesin. Güveç kabına soğanların üzerine kuzu etlerini ve hellim dilimlerini yerleştirin, patates dilimlerini, domatesi ve 150 ml soğuk suyu ilave edin. Taze çekilmiş karabiber ve tuzla tatlandırarak iyice karıştırın.

Kaynamaya başladığında kapağını kapatarak fırına verin ve yaklaşık 50 dakika pişirin. Bu sırada, kalan yağı bir tavaya dökün ve küçük soğanlarla birlikte altın rengini alana kadar kızartın.

Güveç kabına ekleyerek kuzu eti iyice yumuşayınca kadar bir 30 dakika daha pişirin. Sıcak servis edin.

