SOSİSLİ KUZU FİLETOSU

1500 gr kuzu filetosu (kemikleri ayıklanıp yağları alınmış)
125 gr sosis
90 gr (1+1/2 su bardağı) taze ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı dereotu (kıyılmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı rafine yağ
3 havuç (kabukları kazınıp boydan ikiye bölünmüş)
10 arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)
600 gr (3 su bardağı) tavuk suyu

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170 C) getirip ısıtınız.
Büyük bir kasede sosis, ekmek içi, tuz, biber, maydanoz, dereotu, sarımsak ve yumurta sarısını karıştırınız.
Bütün malzemenin iyice karışmasına dikkat edip karışımı bir kenara bırakınız.
Küçük bir tavada, yağı ortı ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanları koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşinceye kadar kızartınız.
Tavayı ateşten alıp, bir delikli kepçeyle soğanları çıkararak, kasedeki sedeki sosisli karışıma ekleyiniz.
Kuzu filetosunu tezgaha yayınız. Kasedeki sosisli karışımı üstüne döşeyip, eti rulo biçiminde sararak, iple 2,5 cm'lik aralarla bağlayınız.
Büyük bir tencerede rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, rulo eti güvece koyup, 10-15 dakika döndüre döndüre kızartınız.
Havuç ve arpacık soğanları ekleyip, yapışmamaları için tencereyi hafif hafif sallayarak, içindekileri 3 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp suyunu süzerek atınız. Sonra tavuk suyunu tencereye koyunuz.
Tencereyi orta ateşe oturtup, tavuk suyunu kaynatınız. Su kaynayınca, tencereyi ateşten alıp, üstünü kapayarak fırının alt kısmına sürünüz. 2-2,5 saat, bıçağın ucu ete rahatça girene kadar pişiriniz.
Tencereyi fırından çıkarıp, iki büyük çatal yardımıyla eti, ısıtılmış bir servis tabağına alınız. Delikli kepçeyle sebzeleri de tencereden alıp, etin çevresine yerleştiriniz. Tenceredeki suyun üstünde yağ varsa kepçeyle alıp atınız. Sonra yemeğin suyunu sosluğa boşaltıp, etin yanında servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:62266 • adı:Sosisli Kuzu Filetosu • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.05.2024 - 03:43