



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TADJİN LAHM BİLBELEH (FAS)

<https://www.lezzetsirri.com>

Hurmali Kuzu Tajin

1 kg. kemiksiz parça kuzu eti (but veya kol tarafından)
75 gr. tereyağı
25 gr. ayrıca tereyağı
1 büyük baş soğan
1,5 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı toz zencefil
1 tatlı kaşığı tarçın
12 kuru hurma
2 çorba kaşığı bal
2 çorba kaşığı yeşil limon suyu veya limon suyu
12 hurma
20 çiğ badem
karabiber
tuz
süs için:
1 limon

Kuru hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve ince ince kıyın. Soğanı soyun ve kıyın. Küçük bir tencerede suyu kaynatıp içine bademleri acın ve bir taşım kaynatıp hemen süzün. Baş ve işaret parmağınızla ovarak kabuklarını çıkarın.

Altı kalın bir tencerede tereyağını eritin. Soğanları içine atıp, hafif ateşte karıştırarak, soğanlar saydamlaşınca kadar 6-7 dakika kavurun. Ateşi yükseltip içine etleri atın ve etler bir parça kızarıncaya kadar zaman zaman karıştırarak kavurun. Sıcak suyu ve tüm baharatları üzerine ilave edin. Kaynamaya başlayınca yemeğinize kıyılmış hurmaları atıp tuz ve karabiber ilave edin. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte etler yumuşayıp pamuk gibi oluncaya kadar 1 saat pişirin.

Limon suyunu bal ile karıştırın ve pişen yemeğe ekleyin. Yemeğinin tuzunu ve karabiberini kontrol edin.

Taze hurmaları olduğu gibi yemeğin üzerine koyun ve tekrar tencerenin kapağını kapatıp hafif ateşte 5 dakika kadar pişirin. Eğer taze hurma yerine kuru hurma kullanırsanız 10 dakika pişirin.

25 gr. tereyağını tavada eritin ve içine bademleri bütün olarak atın. Bademler altın rengi alıncaya kadar kavurarak, bir tabağa alın.

Yemeğiniz pişince, geniş bir servis kabına önce etleri koyup üzerine sosu dökün. Pişmiş taze hurmaları üzerine koyun, bademleri serpin. Limon dilimleri ile süsleyerek sıcak olarak servis yapın.

Bu yemeği kuskusla da servis yapabilirsiniz.

Not: Hurma, yemeğinin sosuna nefis bir lezzet verir. Ayrıca sosu koyulaştırır. Yemeğe en son ilave etmek için taze hurma bulamazsanız, açık renkli kuru Tunus veya Cezavir Hurması kullanabilirsiniz.