TRAKYA USULÜ GÜVEÇ

2,5 kg'llk bir kuzu budu
3 küçük diş sarımsak (ortalarından ikiye bölünmüş)
2 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
4 çorba kaşığı limon suyu
1 büyük soğan (piyaz doğranmış)
1 kg (5 su bardağı) su
500 gr makarna
1/2 su bardağı domates salçası
125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (230°C) ısıtınız. Keskin bir bıçakla ette 6 delik yapıp içlerine yarımşar sarımsak batırınız.
Budun her yanını 1 tatlı kaşığı tuz, biber ve kekikle iyice ovunuz.
Budu rosto tepsisinin içine konmuş bir tel ızgaraya yerleştirip üstüne limon suyunu serpiniz. Soğan dilimlerini etin kenarlarına yayıp fırında 15 dakika pişiriniz.
Fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip 1,5 saat, bir bıçak batırıldığında çıkan su çok açık pembe olana kadar ara sıra döndürerek pişiriniz.
Pişmesinden 15 dakika önce büyük bir tencerede su ve kalan 1 tatlı kaşığı tuzu harlı ateşte kaynatıp, ateşin altını kısarak makarnayı içine atınız. 10-15 dakika, makarnalar biraz yumuşayana kadar pişirip, süzgeçten geçirerek sıcak tutunuz.
Budu fırından çıkarıp sıcak servis tabağına yerleştirerek soğanları atınız. Fırın tepsisindeki et suyunu 3 çorba kaşığı kalana kadar döküp, domates salçası vel makarnayı tepside karıştırınız. Üstüne peynir rendesini serpip fırında 10 dakika, peynir eriyene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, makarnayı etin etrafına döşeyerek hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60792 • adı:Trakya Usulü Güveç • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.05.2024 - 15:32