Kuzu köri

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Pişirme süresi	2 Saat
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SL 2015 itibarıyla

Hazırlanması

1 Çor. k. Yemeklik tereyağı

800 g Kuzu yahni, örn. omuz

1 Çay k. Tuz

Karabiber, öğütülmüş

Yemeklik tereyağını tavada kızdırın. Etin suyunu süzün ve iki porsiyon halinde yaklaşık 4 dakika iyice kızartın. Et parçalarını baharatlayın ve kenara alın.

1 Soğan, büyük

1 Diş sarımsak

1 Karanfil

1 Domates

1 Defne yaprağı

1 Çor. k. Köri tozu, acı, örn. Madras

1 Çor. k. Köri tozu, yumuşak

1 dl Beyaz şarap, kuru

1½ dl Sebze suyu

½ Armut

½ Elma

½ Muz

Soğanların kabuğunu soyun, ikiye bölün ve ince şeritler halinde kesin. Sarımsağı soyun, ikiye bölün ve fidesini çıkartın. Domatesi yıkayın ve küçük küpler halinde doğrayın.

Armut ve elmayı yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ve kabaca rendeleyin. Muzu ince dilimler halinde kesin.

Tavada az miktarda yemeklik tereyağı kızdırın. Soğanı düşük ısıda buğulayın. Sarımsak, karanfil, domates ve defne yaprağını ekleyin ve birlikte buğulayın.

İki köri tozunu ekleyin ve beyaz şarapla şok edin. Beyaz şarap kaynayana kadar kısa süre kaynatın.

Et suyunu ekleyin ve kısa süre kaynatın. Meyveleri ekleyin ve karıştırın.

Kuzu etini tavadaki köriye ekleyin ve hepsini iyice karıştırın.

Tavayı soğuk fırının içindeki ızgara telinin üzerine yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava nemli esnasında 150 2 Saat°C

İpuçları

Aşağıdakilerle servis edilebilir: Basmati pirinç ve papadum (mercimek ununda yapılmış pide, büyük gıda marketlerinde bulunur).

Aksesuar

Fırına dayanıklı tava, ø26 cm

Izgara teli

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019