

Biberli Kuzu Kizartma

Malzemeler

500 gr. kuzu bonfile
1 adet sari dolmalik biber
1 adet kirmizi dolmalik biber
6 adet yesil sogan
2 dissarmisak
1 cay bardagi et suyu
1 limonun suyu
1 tatli kasigi kisnis tohumu
1 tatli kasigi pul biber
2 corba kasigi sivi yag
Tuz, karabiber

Yapilisi

Kuzu bonfileyi serit seklinde kesin. Tuz, karabiber, limon suyu, pul biber ve eti bir kasede karistirip, kasenin agzini hava almayacak sekilde kapatın. Eti buzdolabında 30 dakika bekletin. Biberlerin cekirdeklerini cikartip, ince serit seklinde dograyin. Taze soganlari ince kiyin.

Sivi yagi bir tavada kizdirin. Kisnis tohumlarini koyup 30 saniye kavurduktan sonra eti ilave edip hizli ateste 1 dakika kavurun. Dogranmis biber ve ince kiyilmis sarimsagi da ilave edip, biber hafif yumusayincaya kadar pisirin.

Sicak et suyunu ilave edip 1 dakika kaynatin. Atesin altini kisip et suyunu cekinceye kadar, yaklasik 5 dakika daha pisirin. Biberli kuzu bonfilemiz hazır afiyet olsun