

Kuzu Gerdan

Malzemeler

6 dilim kuzu gerdan
5 yemek kasigi zeytinyagi
15-20 adet arpacik sogani
2 adet havuc
2 adet patates
2 dis sarmisak
1 tatli kasigi salca
1,5 lt sicak su
Tuz
Tane karabiber 4-5 adet
Kirmizi pul biber

Yapilisi

Kuzu gerdanlari yıkayıp suzun. Bir tencere veya derince bir tavaya zeytinyagini koyup isitin. Etleri yaga koyup, arkali onlu hafif hafif kızartin. Etleri yagdan alıp ayrı bir tencereye koyun Uzerine 1,5 litre sicak su ve tane karabiberi ekleyip, etler yumusayana kadar kisik ateste yaklasik 45 dakika kadar haslayin. Etleri kızarttiginiz tavaya, soydugunuz arpacik soganlari, iri dogranmis havuc, patates ve sarimsaklari ekleyip hafif soteleyin. Haslanan etleri, sotelenmis sebzelerin aralarina yerlestirin. Etleri hasladigimiz suya, salcayi ekleyip eritin. Sebze ve etin uzerine dokun. Tuzunu, pul biberini ekleyin. Tencere kaynamaya basladiktan sonra, kapagini kapatın ve ocak en dusuk isi konumunda 45 dakika sure ile kuzu gerdani tekrar pisirin. Toplam 1,5 saat pisirme suresi bitiminde kuzu gerdan pismis sebzeler yumusamis olacaktir. Ocaktan almadan once catal ile kontrol edin, gerekirse 5-10 dakika daha pisirebilirsiniz. Yaninda tercihen bulgur yada pirinc pilavi ile sicak servis yapin.AFIYET OLSUN::)

Firinda pisirmek isterseniz; ikinci pisirmeyi yani haslanan etleri ve sotelenmis sebzeleri derin bir firin kabina yada guvece yerlestirin salcali suyu uzerlerine dokup, tuzunu pul biberini ekleyin. Ustunu folye ile kapatarak onceden isitilmis 180 dereceye ayarli firinda 30-35 dakika pisirin. Afiyet olsun.