

Durban Bunny Chow

Toplam 160 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 90 dk

4 kişilik

Orta

~760 kcal

Açılış 10/10

Bunny chow, baharatlı kuzu körisini içi oyulmuş beyaz ekmeğe dolduran Durban kökenli Güney Afrika sokak yemeğidir.

Malzemeler

- 900 gr Kuzu kuşbaşı
- 2 adet Beyaz somun ekmeği
- 2 adet Kuru soğan
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Taze zencefil
- 3 adet Domates
- 3 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Köri baharat
- 1 çay kaşığı Zerdeçal
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1 çay kaşığı Öğütülmüş kişniş
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 6 adet Köri yaprağı
- 4 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 2 su bardağı Su
- 0.3 demet Taze kişniş
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kuzu kuşbaşıyı yağda 8 dakika mühürleyin.
2. Kuru soğanı ekleyip 7 dakika yumuşatın.
3. Sarımsak, taze zencefil, köri baharat, zerdeçal, kimyon, öğütülmüş kişniş, tarçın çubuğu ve köri yaprağını katın.
4. Domatesleri doğrayıp tencereye ekleyin, 10 dakika sos haline gelene kadar pişirin.
5. Su ve tuzu ekleyip kuzuyu 45 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Patatesleri küp doğrayıp körinin içine katın 20 dakika daha pişirin.
7. Beyaz somun ekmeği ikiye bölüp içlerini tabanından delmeden oyun.
8. Ekmeklerin içine kuzu körisini doldurun, taze kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Körünün soslu kalması ekmeğin iç duvarları ısılatılır da bunny chowun elde parçalanmadan yenmesine yardımcı eder.

SERVIS ÖNERİSİ

Oyulan ekmeği yanından taze kişniş ve havuç sambal ile servis edin.

Alerjenler

Gluten