

Edirne Mutancana

Toplam 125 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 72 dk

6 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 9/10

Mutancana, kuzu eti, arpacık soğan, kuru meyve, badem, bal ve sumak aynı tencerede buluşturan Osmanlı mutfağı yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 12 adet Arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 8 adet Kuru kayısı
- 8 adet Kuru erik
- 0.5 su bardağı Çiğ badem
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Sumak

Yapılışı

1. Kuzu etini tereyağında 10 dakika mühürleyin.
2. Arpacık soğanları ekleyip parlaklaşmaya kadar çevirin.
3. Unu serpip 1 dakika kavurun.
4. Sıcak su ekleyip eti 40 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Kuru meyve, badem, bal ve sumak ekleyin.
6. Yemeği 15 dakika daha parlak sos oluşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru meyveleri son 15 dakikada eklemek parçalanmalarını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilavı ve tarçınlı biberle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten