

Kengerli Kuzu Sote

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~302 kcal

Açılış 18/10

Erzincan usulü kengerli kuzu sote, dağ otunu kuzu etiyle buluşturarak güçlü kokulu, sulu ve bölgesel karakteri belirgin bir ana yemek çikarır.

Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 200 gr Kenger otu
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Başlangıç olarak eti 8 dakika mühürleyin.
2. Soğan ve kengeri ekleyin.
3. Az suyla 12 dakika pişirin.
4. Tavasındaki sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını.
5. Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.

PÜF NOKTASI

Kengeri ön haşlamak hafif buruk tadı dengeler.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pilav ve ekmek sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt