

Khoresh Gheymeh

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Khoresh gheymeh, kuzu eti, sarı mercimek, domates salçası ve kuru lime ile ekşi, koyu ve kokulu bir İran yahnisi kurar.

Malzemeler

Yahni için

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 su bardağı Sarı mercimek
- 2 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 adet Kuru lime
- 1 tatlı kaşığı Zerdeçal
- 4 yemek kaşığı Sıy yağ
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 5 su bardağı Sıcak su

Üzeri için

- 2 adet Patates

Servis için

- 4 su bardağı Pirinç pilavı

Yapılışı

1. Sarı mercimeği yıkayıp 20 dakika sıcak suda bekletin.
2. Soğanı doğrayın ve kuru limeleri çatala delin.
3. Sıy yağda soğanı 6 dakika kavurun, sarımsak ve zerdeçal ekleyin.
4. Kuzu etini tencereye alıp 8 dakika kavurun.
5. Domates salçası ekleyip 2 dakika çevirin.
6. Sarı mercimek, kuru lime, tarçın, tuz, karabiber ve sıcak su ekleyin.
7. Yahnini kısık ateşte 90 dakika pişirin.
8. Patatesleri kibrit doğrayıp 180°C yağda 4 dakika çatlattıktan sonra kızartın.
9. Pirinç pilavı üstünde çattıktan sonra patatesle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru limeleri delmek ekşiliğın yavaşça yahniye geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Safranlı pırinç, sumaklı soğan ve yoğurtla sıcak servis edin.