

# Mansaf

Toplam 235 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 10/10

Ürdün sofralarının kören yemeği; kuzu eti, fermente yoğurt sosu ve pilav geniş tepside buluşur.

## Malzemeler

- 900 gr Kuzu eti
- 500 gr Süzme yoğurt
- 2 su bardağı Pirinç
- 80 gr Badem
- 4 adet Kakule
- 1.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Kuzu etini kakule, tuz ve suyla tencereye alın.
- Kuzu etini 90 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
- Yoğurdu veya jameed sosunu et suyuyla azar azar açın.
- Yoğurt sosunu 20 dakika sürekli çırparak pişirin, kesilmesin diye ateşi orta seviyede tutun.
- Pilavı geniş tabağa alın üstüne eti yerleştirin.
- Yoğurt sosu, badem ve maydanozla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurt sosunu kaynatırken sürekli çırparak kesilmeden parlak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Badem ve maydanozla geniş servis tepsisinde sunun.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş