

Kapadokya Meyveli Çömlek

Toplam 90 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk 5 kişilik Orta ~470 kcal Açılış 9/10

Kapadokya meyveli çömlek, Nevşehir mutfağında kuzu etini kuru kayısı, soğan, sarımsak ve hafif zencefile tatlı ekşi bir tencereye dönüştürür.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 200 gr Kuru kayısı
- 2 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Taze zencefil
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.3 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Kuru kayısıları 10 dakika ılık suda bekletip süzün.
2. Kuzu etini zeytinyağında 8 dakika mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 6 dakika yumuşatın.
4. Sarımsak, salça, zencefil, tuz ve karabiberi ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Sıcak suyu ekleyip eti 40 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Kayısıları tencereye katıp 20 dakika daha pişirin.
7. Yemeği 10 dakika dinlendirip pırlav pilavıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısları pişirme sırasında eklemek daha lezzetli olacaktır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pırlav pilav ve yoğurtla servis edin.