

Afyon Usulü Zürbiye

Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 60 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kuzu kuşbaşı
- 500 g arpacık soğan
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

500 g kuzu kuşbaşı, 500 g arpacık soğan ve 1 su bardağı haşlanmış nohut malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Yemeği dinlendirdikten sonra yoğurt ve tam tahıllı ekmekle servis edin. Servis miktarını eşlik eden yemeklere göre dengeli porsiyonlayın. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Eti kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Tereyağını tencerede eritip kuzu kuşbaşını ekleyin; yüksekçe ateşte suyunu salıp yeniden çekene kadar kavurun.
- Et parçalarını eşit büyüklükte tutun; tencereyi fazla doldurmayın.

2. Soğanları pişirin:

- Arpacık soğanları soyup bütün halde ete ekleyin; dışları hafifçe yumuşayana kadar birkaç dakika çevirin.
- Sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ilave edip kaynama noktasına getirin.

3. Kısık ateşte pişirin:

- Tencerenin kapağını kapatıp kuzu eti yumuşayana kadar yaklaşık 45–55 dakika pişirin.
- Sıvı azalırsa az miktarda sıcak su ekleyin; etin tencere tabanına tutmaması için ara sıra kontrol edin.

4. Nohutla tamamlayın:

- Haşlanmış nohudu pişmenin son 10–15 dakikasında ekleyip yemeğin içinde ısıtın.
- Et ve soğan yumuşadığında tuzunu kontrol edin; suyunu tamamen çektirmeden sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Arpacık soğanları bütün bırakıp yemeği sert biçimde karıştırmadan pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı