



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Ankara Tava - Ankara



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 700 g kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı arpa şehriye
- 1 kuru soğan
- 2 yeşil biber
- 2 domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 su bardağı sıcak et suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yöresel tarifi karakterini korumak için ölçüleri önceden hazırlayın ve malzemeleri tarifte belirtilen biçimde kesin. Hamur, et ve sos aşamalarını ayrı yürütüp yalnızca belirtilen noktada birleştirin.

Servis Önerisi:

Cacık ve mevsim salatasıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti pişirin:

- Kuzu etini tencerede suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin.
-

2. Sebze tabanını kurun:

- Soğan, biber, domates ve salçayı etle birlikte kavurun.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Şehriyeyi hazırlayın:

- Arpa şehriyeyi tereyağında hafifçe renk aldırıp fırın kabına yayın.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

4. Fırında tamamlayın:

- Etli karışımı ve sıcak suyu ekleyip 190°C fırında şehriye suyunu çekene kadar pişirin.
- Pişme süresinin son bölümünde kontrollü ilerleyin. Üst yüzey erken renk alırsa kabı gevşekçe yağlı kağıtla örtün; gerekirse son birkaç dakikada üzerini açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yöresel tariflerde süre kadar görünüm ve doku da önemlidir. Hamurun, etin veya bulgurun tarifte tarif edilen kıvama geldiğini kontrol edip servis öncesinde kısa süre dinlendirin.

>> **İpucu:** Et suyunun sıcak olması şehriyenin pişmesini kesintiye uğratmaz.

Kiraz'ın
Mutfağı