



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Alluciye - Mardin



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 65 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 750 g kuzu kuşbaşı
- 500 g yeşil erik
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** 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:

Pirinç pilavı ve taze maydanozla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Kuzu etini geniş tencerede tereyağıyla renk alana kadar kavurun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Soğanı ekleyin:

- Doğranmış soğanı katıp yumuşayana kadar pişirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Eti yumuşatın:

- Sıcak suyu ekleyip eti kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin.
-

4. Erikle tamamlayın:

- Yeşil erik, şeker, tuz ve karabiberi ekleyip erikler dağılmadan pişirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

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:** Erikleri son bölümde eklemek ekşi aromalarını ve biçimlerini korur.

Kiraz'ın
Mutfağı