

Bal kesi Sura

Toplam 345 dk

Hazırlama 145 dk · Pişirme 150 dk

6 kişilik

Zor

~690 kcal

Açlık bar 110/10

Bal kesi sura, kuzu ön kolunu ciğerli iç pilavla doldurup fırında pişiren bayramlık kaburga dolmasıdır.

Malzemeler

- 1 adet Kuzu ön kol
- 150 gr Kuzu ciğeri
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Çam fıstığı
- 1 yemek kaşığı Kuş üzümü
- 0.5 çay kaşığı Yenibahar
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 2 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pirinci 1 litre tuzlu suda 15 dakika bekletip süzün.
2. Kuzu ciğerini küçük küpler halinde doğrayın.
3. Kuru soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
4. Ciğer, çam fıstığı, kuş üzümü ve pirinci ekleyip 6 dakika kavurun.
5. Yenibahar, karabiber, tarçın ve tuzu katıp pilavı ardire bırakın.
6. Kuzu ön kolun içini bıçakla cep gibi açıp pilavla doldurun.
7. Açıklı smütfak ipliyle diki, salçayı sulandırıp üstüne sürün.
8. Sura tepsisine 1 su bardağı su ekleyip 180°C fırında 2.5 saat pişirin.

PÜF NOKTASI

Pilavı ardire bırakırken suyunu çekince lapa olmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Eti dilimleyip iç pilavı yanında ayran ve turşuyla servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiř