

Edirne Mutancana

Toplam 85 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 65 dk

6 kişilik

Zor

~610 kcal

Açılış 19/10

Mutancana, kuzu eti, arpacık soğan, kuru meyve, badem, bal ve sumak aynı tencerede buluşturan Osmanlı mutfağı yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 12 adet Arpacık soğan
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Un
- 8 adet Kuru kayısı
- 8 adet Kuru erik
- 0.5 su bardağı Çiğ badem
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 yemek kaşığı Sumak

Yapılışı

1. Kuzu etini tereyağında 10 dakika mühürleyin.
2. Arpacık soğan ve sarımsak ekleyip 6 dakika çevirin.
3. Unu serpip 1 dakika kavurun.
4. Sıcak su ekleyip eti 40 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Kuru meyve, badem, bal ve sumak ekleyin.
6. Yemeği 15 dakika daha parlak sos oluşana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Kuru meyveleri son 15 dakikada eklemek parçalanmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilavı ve tarçınlı biberle servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten