

# Kengerli Kuzu Sote

Toplam 42 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~302 kcal

Açılış 18/10

Erzincan usulü kengerli kuzu sote, dağ otunu kuzu etiyle buluşturarak güçlü kokulu, sulu ve bölgesel karakteri belirgin bir ana yemek çikarır.

## Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 200 gr Kenger otu
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Kuzu etini tavada yüksek ateşte 5 dakika mühürleyin.
2. Soğan ekleyip ete eşlik edecek kadar çevirin.
3. Temizlenmiş kengeri tavaya ilave edip karıştırın.
4. Az su ekleyip yemeği orta ateşte pişirin.
5. Soteyi 15-18 dakika daha kontrollü pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kengeri ön haşlamak hafif buruk tadı dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pilav ve ekmek sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Süt