

Kışehir Çirleme

Toplam 630 dk

Hazırlama 30 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~540 kcal

Kışehir çirleme, kuzu eti, nohut, gün kurusu kayısı ve üzüm pekmezini tatlı tuzlu dengede buluşturan özel gün yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 400 gr Gün kurusu kayısı
- 0.8 su bardağı Üzüm pekmezi
- 1 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 4 su bardağı Et suyu

Yapılı

1. Kuzu etini tencerede tereyağın yarısını 5 dakika mühürleyin.
2. Üstüne et suyunu ekleyip eti 70 dakika yumuşayana kadar pişirin.
3. Ayrı tavada soğan kalan tereyağıyla 5 dakika pembeleştirin.
4. Domates salçası pul biber, karabiber ve tuzu soğana ekleyin.
5. Haşlanmış nohut ve soğanı karıştırte katın.
6. Gün kurusu kayısı ve üzüm pekmezini ekleyin.
7. Çirlemeyi 25 dakika kısık ateşte, kayısı ile dağlımadapişirin.

PÜF NOKTASI

Kayısı ve nohut bölümünde eklemek parçaları dağlımadır kalması sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade pirinç pilavı ve yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt