

Khoresh Gheymeh

Toplam 145 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Khoresh gheymeh, kuzu eti, sarı mercimek, domates salçası ve kuru lime ile ekşi, koyu ve kokulu bir İran yahnisi kurar.

Malzemeler

Yahni için

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 1 su bardağı Sarı mercimek
- 2 adet Kuru soğan
- 3 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 adet Kuru lime
- 1 tatlı kaşığı Zerdeçal
- 4 yemek kaşığı Sıy yağ
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 5 su bardağı Sıcak su

Üzeri için

- 2 adet Patates

Servis için

- 4 su bardağı Pirinç pilavı

Yapılışı

1. Sarı mercimeği yıkayıp 20 dakika sıcak suda bekletin.
2. Soğan doğrayın ve kuru limeleri çatala delin.
3. Sıy yağda soğanı 6 dakika kavurun, sarımsak ve zerdeçal ekleyin.
4. Kuzu etini tencereye alıp 8 dakika kavurun.
5. Domates salçası ekleyip 2 dakika çevirin.
6. Sarı mercimek, kuru lime, tarçın, tuz, karabiber ve sıcak su ekleyin.
7. Yahniiyi kısık ateşte 90 dakika pişirin.
8. Patatesleri kibrit doğrayıp 180°C yağda 4 dakika çiriltin.
9. Pirinç pilavı üstünde çiriltip patatesle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru limeleri delmek ekşiliğın yavaşça yahniye geçmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Safranlı pırinç, sumaklı soğan ve yoğurtla servis edin.