

# Mansaf

Toplam 145 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 120 dk 6 kişilik Zor ~620 kcal Açılış 9/10

Ürdün sofralarının kören yemeği; kuzu eti, fermente yoğurt sosu ve pilav geniş tepside buluşur.

## Malzemeler

- 900 gr Kuzu eti
- 500 gr Süzme yoğurt
- 2 su bardağı Pirinç
- 80 gr Badem
- 4 adet Kakule
- 1.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Kuzu etini kakule ve tuzla 90 dakika haşlayın.
- Yoğurdu et suyuyla açılıp 20 dakika çirpara pişirin.
- Pilavın üzerine eti koyun, yoğurt sosu ve bademle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yoğurt sosunu kaynatırken sürekli çirpara ile karıştırarak parlak kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Badem ve maydanozla geniş servis tepsinde sunun.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş