

Kapadokya Meyveli Çömlek

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

5 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

Kapadokya meyveli çömlek, Nevşehir mutfağında kuzu etini kuru kayısı, soğan, sarımsak ve hafif zencefille tatlı ekşi bir tencereye dönüştürür.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu kuşbaşı
- 200 gr Kuru kayısı
- 2 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 çay kaşığı Taze zencefil
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1.3 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Kuru kayısıları 10 dakika ılık suda bekletip süzün.
2. Kuzu etini zeytinyağında 8 dakika mühürleyin.
3. Soğanı ekleyip 6 dakika yumuşatın.
4. Sarımsak, salça, zencefil, tuz ve karabiberi ekleyip 2 dakika kavurun.
5. Sıcak suyu ekleyip eti 40 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Kayısıları tencereye katıp 20 dakika daha pişirin.
7. Yemeği 10 dakika dinlendirip pıncık pilavıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısları pişirme sırasında eklemek daha lezzetli olacaktır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sade pıncık pilavla ve yoğurtla servis edin.