

# Oslo Farikal

Toplam 270 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 130 dk

6 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 9/10

Farikal, kuzu eti, lahanaya, tane karabiber ve az unla ağırlı pişen Norveç usulü sade kuzu yahnisidir.

## Malzemeler

- 1.2 kg Kuzu kuşbaşı
- 1.2 kg Beyaz lahanaya
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 yemek kaşığı Tane karabiber
- 4 su bardağı Su
- 2 tatlı kaşığı Tuz
- 6 adet Patates
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Lahanayı 1 cm dilimlere halinde kesin.
2. Tencereye kuzu eti ve lahanayı kat kat yerleştirin.
3. Her katın arasına az un, tuz ve tane karabiber serpin.
4. Suyu ekleyip tencereyi kaynama noktasına getirin.
5. Farikalı kuzu eti 2 saat kuzu yumuşayana kadar pişirin.
6. Patatesleri ayrı tencerede 20 dakika haşlayın.
7. Yemeği patates ve maydanozla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lahanaya ve eti kat kat dizmek uzun pişirmede sebzenin erimeden lezzet çekmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Haşlanmış patates ve taze maydanozla derin tabakta servis edin.

## Alerjenler

Gluten