

Narlı Kuzu Pirzola

Nar suyu, mantar ve beyaz fasulye ile Türk usulü kuzu pirzola. 30 dakikada hazırlanan lezzetli Akdeniz yemeği.

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 4 dal biberiye
- 2 nar
- 4 diş sarımsak
- 0.8 libre mantar
- 0.9 libre kuru fasulye
- 0.5 bardak sirke
- 0 zeytinyağı
- 0 tuz
- 0 karabiber
- 8 koyun eti

Yapılışı

- Kuzu etini baharatlayın**

0.8 lb kuzu pirzoları kağıt havlu ile kurulayın. Her iki tarafını da tuz ve karabiber ile cömertçe baharatlayın, baharatları ete bastırarak uygulayın.
- Prepare aromatics**

4 diş sarımsağı ince doğrayın. 0.9 lb mantarları lokma büyüklüğünde kabaca doğrayın.
- Kuzu pirzoları kavurun**

Büyük bir döküm demir veya kalın tabanlı tavayı orta-yüksek ateşte çok sıcak olana kadar ısıtın. Kuzu pirzoları ekleyin ve her tarafını 3-4 dakika kavurun, altın kahverengi olana ve iç sıcaklık orta-az pişmiş için 125°F (52°C)'ye ulaşana kadar. Bir tabağa alın ve folyo ile örtün.

4 Mantarları pişirin

Aynı tavada doğranmış mantarları ekleyin ve ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, altın kahverengi olana ve suyu buharlaşana kadar pişirin.

5 Add aromatics

Mantarlara doğranmış sarımsak ve 4 dal taze biberiye ekleyin. Yanmamasını önlemek için sürekli karıştırarak kokusu çıkana kadar 1 dakika pişirin.

6 Deglajlayın ve kaynatın

0.5 su bardağı nar suyu dökerek tabanındaki kahverengi parçacıkları kazıyın. Pişmiş beyaz fasulyeleri ekleyin ve hafif kaynama noktasına getirin.

7 Yemeği tamamlayın

Kuzu pirzoları birikmiş sularıyla birlikte tavaya geri koyun. Isınması ve lezzetlerin kaynaşması için 2-3 dakika kaynatın.

8 Dinlendirin ve servis edin

Ateşten alın ve 3 dakika dinlendirin. Biberiye dallarını çıkarın, tadına bakıp tuz ve karabiber ile baharatları ayarlayın, sonra hemen servis edin.

İpuçları

Kuzu pirzoları pişirmeden önce oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirin, böylece eşit pişme sağlanır.

Kavururken tavayı çok doldurmayın - gerektiğinde pirzoları parti parti pişirin, böylece uygun ısı korunur ve iyi kızartma elde edilir.

Pişme derecesini kontrol etmek için et termometresi kullanın: orta-az pişmiş için 130°F, orta pişmiş için 140°F.

Konserve beyaz fasulye kullanarak zaman kazanın - tavaya eklemeyen önce süzün ve durulayın.

Sos çok sulu görünüyorsa, lezzetleri yoğunlaştırmak için 2-3 dakika daha kapaksız kaynatın.

Taze biberiye kurutulmuş kekik yerine kullanılabilir - taze otlar daha güçlü olduğu için yaklaşık yarı miktarda kullanın.

Ekstra zenginlik için servis etmeden hemen önce bir parça tereyağı karıştırın.

Sonunda tadına bakıp baharatları ayarlayın - nar suyunun tatlılığı lezzetleri dengelemek için biraz daha tuz gerektirebilir.