KORK YAHNİSİ



1 kg kemiksiz koyun eti
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet orta boy patates
1 adet orta havuç
1 tatlı kaşığı kekik
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su

Soğan ve sarımsak ince kıyılır. Havuç ve patatesler soyulur. Kuşbaşı şeklinde doğranır.
Kapaklı ve çukur bir fırın kabına önce sarımsak ve soğan konur. Üzerine etin yarısı yerleştirilir. Havuç ve patatesin yarısı üzerine bırakılır.
Kalan malzeme aynı şekilde kat kat konur. En üste tuz, kekik serpilir. Sirke ve su gezdirilir.
Kabın kapağı kapatılır. Önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir.
Daha sonra fırın ısısı 150 dereceye düşürülür. 1,5-2 saat daha pişirilir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif İrlanda'nın Kork Böllgesine ait bir yemektir. Orijinal reçetede koyunun boyun kısmı kullanılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1516 | Adı: Kork Yahnisi | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 02:26