



Madira - Lihapata

Aineet:

- 1 kg lampaanlihaa
- 1 rl suolaa
- 4 keskikokoista sipulia
- 2 purjoa
- 1 tl korianteria
- 1 tl kuminaa
- 1/8 tl rose pippuria
- ½ rkl kanelia
- 1 litra jogurttia
- ½ sitruunaa
- 1 1/4 dl tuoretta minttua

Valmistus: Leikkaa liha suupalan kokoisiksi paloiksi. Keitä vedessä, johon lisää suolan. Kuori muodostuva vaahto pois. Kun liha on melkein kypsää, lisää sipulit, purjo ja mausteet. Keitä kunnes vesi on haihtunut, poista liha ja vihannekset kattilasta ja lisää jogurtti, kuutioitu sitruuna, suolaa ja hienonnettu minttu. Kiehauta ja laita liha ja vihannekset takaisin. Kuumenna, mutta älä anna kiehua.