ARPA ŞEHRİYELİ DANA

750 gram parça dana eti
2 su bardağı arpa şehriye
1 su bardağı zeytinyağı
1 baş soğan
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı tuz

Büyük kuşbaşı doğranmış et, küçük küp küp doğranmış soğan, çentiklenmiş sarımsaklar, salça, baharat, tuz, zeytinyağı kapama tasına konarak iyice harmanlanır. Üzerine güveç kapatılıp ters çevrilir, güvecin yanlarından 3 su bardağı su salınır. Tasın üzerine bir taş konur. Kapama, odun ateşinin üstüne konan sacayağında 3 saat kadar yavaş yavaş pişirilir. Kapama tasının kenarından güvecin içine sızan et suyuna 1 bardak kaynar su eklenerek içine ılık suda bekletilmiş, süzülmüş arpa şehriye konur ve tasla güvecin arasındaki boşluğa yayılması sağlanır. 20 dakika daha közde tutulan güveç ateşten alınır ve üzerine bir kapak konup sofra bezine sarılarak 15 dakika dinlendirilir. Kapama tası kaldırılarak sıcak servis yapılır.

Fotoğraf "nuran nur" tarafından gönderildi. 15.05.2019

© lezzetler.com tarif no:64914 • adı:Arpa Şehriyeli Dana • gönderen:sevgi tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:56