AYVALI ET

1 kg. kuşbaşı et (dana ya da koyun)
2 soğan
4 diş sarımsak
1 demet maydanoz sapı
1 tepeleme çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Tarçın
1 büyük ayva

2 kaşık tereyağını tencerede kızdırın, yemeklik doğranmış soğanları, diş sarımsakları 4-5 dakika çevirin. Etleri ilave edin, etler suyunu bırakıp çekinceye kadar çevirin, sonra unu eleyerek serpiştirin ve iyice karıştırın. Etlerin üzerini örtecek kadar et suyu ilave edin, maydanoz sapları ve tuzu da ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynarken üzerinde oluşan köpükleri alın. Hafif ateşte etler yumuşayıncaya kadar en az yarım saat pişirin. Sonra etleri delikli kepçeyle çıkarın. Ayvaları soyup birer parmak kalınlığında dilimlere ayırın. Kalan tereyağını bir tavada ısıtıp 1 çorba kaşığı rendelenmiş soğanı orta ateşte pembeleştirin. Ayvaları ilave edip, orta hararetli ateşte çevire çevire soteleyin. Yumuşayınca, etleri ve ayvaları servis tabağına yerleştirin. Maydanoz saplarını çıkarıp, birkaç taşım kaynattığınız et suyunu üzerlerine dökün. Eğer et suyu çok sulu ise biraz harlı ateşte kaynatıp koyulaştırın. Üzerine tarçın serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73359 • adı:Ayvalı Et • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 08:23