BAHARATLI ÇİN EKMEĞİ

Malzeme
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 750 g biftek
- 3 adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- yarım su bardağı üzüm sirkesi
- 1 su bardağı et suyu
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- yarım çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
2. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.
3. Yayvan bir tavada 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine doğranmış etleri ilave edip etler renk alıncaya kadar kavurun.
4. Etler renk alınca içine piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış soğanları ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
5. Soğanlar kavrulduktan sonra yemeğin içine hardalı, zencefili, kimyonu, kırmızı pul biberi, kişnişi, tarçın çubuğu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın.
6. En son olarak içine et suyunu ve sirkeyi ilave edip etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Arzuya göre içine 1 tatlı kaşığı şeker ilave edebilirsiniz.
7. Yemeği servis etmeden önce tarçın çubuğu çıkarıp servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29312 • adı:Baharatlı Çin Ekmeği • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:32