ÇOBAN GÜVECİ (HIRVATİSTAN)

https://www.lezzetsirri.com

1 kg. kuşbaşı dana eti
2 baş soğan
3 çorba kaşığı un
1 yumurta
3/4 su bardağı sıcak su
1 su bardağı konserve domates suyu
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı Vegeta veya kuru sebze tozu
2 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı toz tatlı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı toz acı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı karabiber
bir tutam tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Derin bir kapta unu, bir tutam tuz ve yumurta ile karıştırın, bir tatlı kaşığı Vegeta ilave edin, tekrar karıştırarak kıvamlı bir hamur haline getirin.
Soğanları temizleyip ince ince kıyın. Sarımsakları soyun döverek bir kenara bırakın. 4 çorba kaşığı sıvıyağı tencereye koyun, üzerine soğanları atın bir karıştırıp içine etleri ilave edin. Hep birlikte karıştırarak hemen acı ve tatlı kırmızı biberleri, 2 defne yaprağını, tuzu, 1 tatlı kaşığı Vegeta'yı ve karabiberi ilave edin. Karıştırarak etler altınımsı kahverengi oluncaya kadar kavurun. Dövülmüş sarımsakları kavrulmuş etlerin üstüne atın ve 1 su bardağı domates suyunu ve sıcak suyu ekleyin. Etler yumuşayıncaya kadar 1 saat pişirin.
Etlerin piştiğini kontrol ettikten sonra, hazırladığınız hamurdan kaşığın burnu ile serçe parmağın yarısı kadar lokmalar alarak pişen etin suyuna atın. Tekrar, hamurlar pişip hemen hemen iki misli oluncaya kadar 5-6 dakika daha kaynatın ve tencereyi ateşten alın. "Dumpling" leriniz pişince makarna gibi olur ve yemeğinize çok lezzet verir.
Daha sonra geniş bir servis kabına alarak sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39387 • adı:Çoban Güveci (Hırvatistan) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:02