DANA KOL SARMASI

Dana kolunun kemiğini çıkarınız, tuzlayınız, bükünüz, sıkıca bağlayınız. Bir parça tereyağı ile kuvvetli ateşte pembeleşinceye kadar kavurunuz. Sonra bir kepçe etsuyu ile ıslatınız. Buna 30 tane doğranmış havuç ve küçük soğan, 3 karanfil, bir tutam biber ilâve ediniz. Kapağı kapalı bir tencerede ve hafif ateşte (arada eti çevirerek) 2,5 saat pişiriniz. Yuvarlak yuvarlak kesiniz, büyük bir tabağa sıralayınız, etrafına havuç ve soğanları koyunuz, suyunu süzgeçten geçirip üstüne dökünüz.

© lezzetler.com tarif no:52973 • adı:DANA KOL SARMASI • gönderen:ferruh • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:48