DARAKLI TAVA (GAZİANTEP)

500 gram pirzola eti
4 adet soğan
1 kaşık salça
Az nar salçası
Kırmızı biber
Tuz
2 adet domates
2 kaşık ayçiçek yağı

Pirzola etlerini tepsiye döşeyin. Soğanları yarım ay biçiminde doğrayın. Domatesleri, biberleri, nar salçasını, salçayı, yağ ve tuzu karıştırıp pirzolanın üstüne döşeyin. Fırına verin ve üstünü alüminyum kâğıtla kapatın. 30 dakika sonra hazırdır ve sıcak servis yapın.

Not: Darak, pirzolaya verilen addır

© lezzetler.com tarif no:25724 • adı:Daraklı Tava (Gaziantep) • gönderen:lavanta • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:47