ERİK TAVASI (ŞANLIURFA)

https://www.urfaurfa.com

500 gr.orta yağlı parça et
500 gr. yeşil erik
300 gr. taze diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 çay bardağı sıvı yağ
4-5 adet kabukları soyulmuş doğranmış domates
tuz, kara biber, pul biber

Et kuşbaşı şeklinde doğranır,domates salçası, pul biber, tuz ve kara biber ile terbiyelenir.Ayıklanan sarımsaklar ve erikler karıştırılır,bu karışım tepsiye konur. Üzerine doğranmış domateslerde katılarak birazda su ilave edilerek fırında etler pişinceye kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:67126 • adı:Erik Tavası (Şanlıurfa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:37