ET SULU PATATES YEMEĞİ

1 kg patates
2 su bardağı et suyu
1 adet soğan
3 diş sarımsak
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ

Soğan doğranır, sıvıyağda çevrilir. Üzerine salça, kimyon, ince kıyılmış sarımsak konur ve 2-3 dakika çevrilir. Sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler atılır, birkaç tur çevrilir. Et suyu katılır, kapak kapatılır. 35 dakika kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:88046 • adı:Et Sulu Patates yemeği • gönderen:kolay lokma • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:14