ETLİ YEŞİL ERİK

1 kahve fincanı sıvı yağ
1 orta boy kuru soğan
200 gram dana kuşbaşı et
2 su bardağı sıcak su
2 su bardağı ekşi yeşil erik
1 kahve fincanı bulgur
1 adet domates
1 çay kaşığı kuru nane
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber
Bir tutam kimyon
2 yemek kaşığı yağ

Domatesi rendeleyin.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Tencerede sıvı yağı ve margarini ısıtıp soğanları pembeleşene kadar kavurun.
Soğanlar pembeleşince kuşbaşı eti ekleyip kavurmaya devam edin.
Etler suyunu bırakıp tekrar çekince, tuz, karabiberi, bir tutam kimyonu, erikleri, bulguru ve 2 su bardağı sıcak suyu ekleyin ve kısık ateşte erikler ve etler yumuşayıncaya kadar pişirin.Etler ve erikler yumuşayınca domates rendesini ekleyip 10 dakika kadar daha pişirin.
Servis ederken üzerine nane serpebilirsiniz.

Not: Pişirirken su çok azalırsa sıcak su takviyesi yapın ki dibi tutmasın.

© lezzetler.com tarif no:135216 • adı:Etli Yeşil Erik • gönderen:sesli • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:01