FIRINDA KOYUN FİLE

Koyun filesini biftek gibi kesiniz, tokmakla yassıltıp tuzlayınız. Tavaya bir kaşık etsuyu koyunuz, ateşte biraz çevirdikten sonla fileleri diziniz, bu sefer tavayı kuvvetli ateşe alınız, 20 dakika bırakınız, üzerine yağlı bir kâğıt örtüp fırına sürünüz. Bir çeyrek kadar da orada pişiriniz. Servis yaparken suyunu üzerine gezdiriniz.

Not: Fırına vermeden ve yağlı kâğıt örtmeden file pişirilebilir ve daha kolaydır. Fileleri sahanda dizmek, yağlı kâğıt yerine kapağını kapayıp çok hafif ateşe oturtup pişirmek en pratik bir usuldür. Kendi suyu ile pişer, sahana da bir kaşık tereyağı konulursa, son derece lezzetli olur.

© lezzetler.com tarif no:53027 • adı:FIRINDA KOYUN FİLE • gönderen:SelinH • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:12