DANA ETİ TAS KEBABI

Malzemeler:
500 gr. kuşbaşı dana eti
1 adet orta boy soğan
1 çay kaşığı biber
Yarım çay bardağı domates suyu
2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kekik
2 çay kaşığı nane

Yapılışı:
Kuşbaşı etler iyice yıkanır. Soğanlar ince ince doğranarak tuz, nane ve kekikle karıştırılır. Bu karışım etlere ilave edilir ve iyice karıştırılır. 3 saat terbiye olması için bekletilir. Etler terbiye olduktan sonra, hepsi bir tencereye boşaltılır, üzerine domates suyu ilave edilir. Etlerin üzeri örtülecek kadar su ilave edildikten sonra orta ateşte pişirilir. Eğer suyu az gelirse üzerine bir miktar daha sıcak su ilave edilmelidir. Etler pişince ateşten alınır ve yanında patates püresi ve pilav ile birlikte sıcak servis yapılır.

ML® Püreli Tas Kebabı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27132 • adı:Dana Eti Tas Kebabı • gönderen:hasbir • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:46