ARAP TAVA

yarım kilo dana kıyma
1 adet kuru soğan
yarım bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
yarım demet kıyılmış maydonoz
1 kilo patates
yarım kilo domates
250 gram sivribiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 bardak su
1 yemek kaşığı domates salçası
yarım su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı
Öncelikle kullanacağımız köfteleri hazırlıyoruz. Köftelerimiz ceviz büyüklüğünde olmalı. Köftelerimizi ceviz büyüklüğünde tamamlayarak ayrı bir yerde bekletiyor ve diğer malzemelere geçiyoruz. Patateslerimizi küp şeklinde keserek yemeği pişireceğimiz tenceremize alalım. Sivri biberleirmizi de dilimleyerek küp patateslerimize ekleyelim. Son olarak domateslerimizi kabuklarıyla birlikte küp küp doğrayıp tenceremize dahil ediyor ve eklediğimiz tüm malzemeyi karıştırıyoruz. Daha sonra ceviz büyüklüğündeki köftelerimizi tencerenin en üstüne diziyoruz. Yemeğin özel sosu olan yağ ve salçayı ayrı bir tavada kavurup ana yemeğimizin üzerine ekliyoruz. Son olarak tuz ve suyumuzu da ekleyerek kısık ateşte 35 dk kadar pişiriyoruz. 35 dk sonra ise 200 derecelik ısınmış fırına veriyoruz. 10 dk sonra servis edilmek üzere hazırdır.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 27.10.2021

© lezzetler.com tarif no:47842 • adı:Arap Tava • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:49