TASKEBABI

Dana etinden yarı yağlı ve kemiksiz bir parçayı ceviz büyüklüğünde doğrayınız. Yıkayıp, süzünüz. Tuz, Baharat ve çentilmemiş soğanla karıştırınız. Üç saat bırakınız. Sonra bir kuşhaneye (küçük bir tencere) koyunuz, bir bardak su ilâve ederek ateşe sürünüz. Kaynarken suyu çekildikçe, kaynamış ve süzülmüş domates suyunu etsuyu ile karıştırıp sıcak sıcak sınayınız. Arada kuşhaneyi sallayınız ve pişinceye kadar suyu az kalmasına dikkat ediniz, piştikten sonra yanına patates garnitürü koyunuz.

© lezzetler.com tarif no:52987 • adı:TASKEBABI • gönderen:elifsun • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:56