ETLİ PATATES

2 soğan
400 gram kuşbaşı et
3 diş sarımsak
2 sivribiber
1 çorbakaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, karabiber, tuz, köri

Doğranmış etleri susuz olarak 5 dakika kavurun. Üzerine salça, sarımsak ve rendelenmiş soğanı ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak suyu ve tereyağını ilave edip baharatlarla tatlandırın. Çok az miktarda su ekleyip kapağını kapatıp 15 dakika pişirin. Patateslerin içlerini oyup tenceredeki etleri içlerine paylaştırın. Tekrar tencereye alın. 15 dakika da patateslerle beraber pişmeye bırakın. Daha sonra sıcak olarak servis yapın. Taze kekiklerle tatlandırın.

© lezzetler.com tarif no:73719 • adı:Etli Patates • gönderen:Balbaba • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:58