HAŞLAMA ET

600 gram kemikli kuzu eti
1 soğan
3 sarımsak
2 defne yaprağı
4 patates
2 sivri biber

Tencerenin içine etleri yerleştirin, 5 dakika kadar suyunu bırakıp çektirin. Daha sonra irice doğranmış patatesi, biberi, soğanı ve sarımsağı ekleyin. Defne yaprağını, tane karabiberi ve bol miktarda suyu içine ilave ederek kısık ateşte uzun süre pişirin. Suluca olan bu yemeği çukur tabaklara paylaştırıp sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:88864 • adı:Haşlama Et • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:58