İSPANYOL USULÜ DOMATES

MALZEMESİ:
800 gr. domates - 4 adet dolmalık biber - 250 gr. kuşbaşı et - 20 adet yeşil zeytin - 4-6 çorba kaşığı zeytinyağı

YAPILIŞI: Biberleri yıkayın, ortadan ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra ince dilimler halinde kesin. Yıkadığınız domatesleri dörde bölün zeytinlerin çekirdeklerini çıkararak ortadan ikiye kesin. Diğer tarafta zeytinyağını tavada kızdırın. Biberleri bunun içinde kızartın. Sonra domatesleri ve 25 dakika haşlamış ve süzmüş olduğunuz çok küçük kesilmiş kuşbaşı eti buna ilâve edin. Hepsini birlikte kısık ateşte 15 dakika pişirin ve tavayı ateşten alın. Buna zeytini , tuz ve bol karabiberi ilâve edin ve sıcaık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8776 • adı:İSPANYOL USULÜ DOMATES • gönderen:savran • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:50