İSPANYOL USULÜ ET

1/2 kilo kuşbaşı et
6 çorba kaşığı zeytinyağı
1 kilo patates
1/2 tablet et suyu
3-4 adet soğan
250 gram yoğurt
1-2 çorba kaşığı margarin
Karabiber
Kırmızı biber
Defne yaprağı (1-2 adet)
Tuz

Eti soğuk suda yıkayın, fazla suyunu aldıktan sonra 3 çorba kaşığı zeytinyağı koyduğunuz tencerede 5 dakika kadar kavurun. Tuzunu, karabiberini, kırmızı biberini (ve isterseniz kekiği) ilave edin. Bir başka kapta hazırladığınız sıcak et suyunu bu kaba ilave edin, bu arada defne yapraklarım da tencereye atm. Sonra iyice kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. (Bu arada tencerenin ağzı kapalı olsun). Bu arada siz soğanlarla patatesleri soyup, ince dilimler halinde kesin. 3 çorba kaşığı zeytinyağını eritip, soğanı saranncaya kadar kavurun ve bir başka kaba eti, patatesi, soğan dilimlerini dizin. (Bu arada, patateslerin en üste gelmesine dikkat edin). Bu işlem bittikten sonra yoğurdu tabağın üstünü örtüp, ısıtılmış fırına koyun ve pişmeye bırakın.

© lezzetler.com tarif no:126314 • adı:İspanyol Usulü Et • gönderen:mürsel • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:05