KUL AŞI

1 Çay Kaşığı tuz
3 Adet patlıcan
0,5 Kg. kuşbaşı dana eti
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Adet kabak
3 Adet yeşil biber
2 Adet Domates
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Etleri kuşbaşı dogranıp 1 saat kaynatın tüm sebzeleri ateşte közleyin közlenen sebzelerin kabuklarını soyun kuş başı dograyın dogranan sebzeleri karıştırın servis tabagına alın sogumasını bekleyin haşlanan etler margarinle karabiber ve pulbiberle kavrulur servis tabagındaki sebzelerin üzerine kavrulan etler konur ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:76602 • adı:Kul Aşı • gönderen:Hüner Abla • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:22