KUZU ETLİ YER ELMASI

Malzeme
- 250 g kuzu kuşbaşı
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- ½ kg yer elması
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet patates
- 1 adet dolmalık biber
- 1 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 su bardağı etsuyu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Yer elmasını küp küp doğrayın.
2. Dolmalık biberlerin tohumlarının çıkarıp, şeritler halinde kesin.
3. Patatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın. Kararmaması için su da bekletin.
4. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.
5. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
6. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kuzu kuşbaşıları ilave edip, etler renk alıncaya kadar kavurun.
7. Etler renk alınca içine yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
8. Soğanlar pemleşince içine dolmalık biberleri, kıyılmış sarımsakları ekleyip, kavurun. Daha sonra doğranmış domatesi ilave edip, domates yumuşayıncaya kadar kavurun.
9. Domatesler pişince salçayı ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar kavurun.
10. En son olarak içine doğranmış yer elmalarını, patatesi, tuz ve karabiberi ve etsuyunu ilave edip, karıştırdıktan sonra bir taşım sebzeler yumuşayıncaya kadar kaynatıp, sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28888 • adı:Kuzu Etli Yer Elması • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:16