# PROVANS USULÜ SIĞIR ETİ

Aldığı kadar tuz
2 yemek kaşığı maydanoz
1 adet domates
2 adet soğan
Aldığı kadar karabiber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
0.5 su bardağı defne yaprağı
50 gr siyah zeytin
2 diş sarımsak
0.5 tatlı kaşığı kekik
Aldığı kadar muskat rendesi
1 Kg sığır eti

Soğanları soyun ince ince kıyın ve kuvvetli ateşte, zeytinyağında sarartın. Kaynar suda 30 saniye tutup, kabuklarını soyduğunuz çekirdeklerini çıkardığınız ve parçalara böldüğünüz domatesleri, kekik, defne yaprağı sarımsak ve maydanozu soğanlara ekleyin. 3 cm kalınlığında parçalara kesilmiş etleri, tuz, karabiber ve muskatı da tencereye kattıktan sonra, kapağını kapayın, ateşi de kısın. Gerekirse arada, bir parçak sıcak su ilavesi yapın.

© lezzetler.com tarif no:61218 • adı:Provans Usulü Sığır Eti • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:44