SIĞIR ETİ MARİNESİ

1 küçük havuç
1 iri soğan
1/4 kerevizin
2 diş sarımsak
5 dal maydanoz kökü
1 tatlı kaşığı kekik
1 adet defne yaprağı
10 adet tane karabiber
2 adet tane karanfil
1.500 gram sirke
200 gram rafine yağı

1) Havuç, soğan ve kerevizi temizleyip piyaz biçimi doğrayınız ve bir kaba koyup, baharat kısmını ekleyerek iyice karıştırınız.
2) Sonra yağı ve sirkeyi katıp iyice karıştırınız.
3) Eti, serin yerde, özellikle ağaç fıçı veya porselen cinsi kaplarda büyüklüğüne göre 3 ile 15 gün, zaman zaman altüst ederek marine ediniz.

© lezzetler.com tarif no:83078 • adı:SIĞIR ETİ MARİNESİ • gönderen:im • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:43