



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI KAVURMA

MALZEMELER

300 gr Arpacık Soğanı
3 Diş Sarmısak
1 kg Dana Eti
2 Çorba Kaşığı Margarin
2 Tatlı Kaşığı Pulbiber
3 Çorba Kaşığı Domates Salçası
2 Şu Bardağı Et Suyu
2 Çorba Kaşığı Kekik

YAPILIŞ TARİFİ

Soğan ve sarmısağı soyun. Soğanı ikiye bölün. Sarmısağı ezin. Eti (3cm büyüklüğünde) kuşbaşı doğrayın.

Margarini büyük bir tencerede eritin. Eti tencereye alıp kavurup tencereden alın. Soğan ve sarmısağı aynı tencereye ilave edip kavurun. Ardından tekrar eti ekleyin. Pul biber, kekik, tuz ve karabiberle tatlandırın. Salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Bir miktar et suyunu ilave edip çekmesini bekleyin. Bu işlemi bir iki kere daha tekrar edin.

Et suyunun kalanını tencereye ekleyin. Eti kısık ateşte ve tencerenin kapağını kapatarak 80 dakika kadar pişirin.

Pişme süresinin sonunda tekrar tuz ve karabiberle tatlandırın. Kavurmayı tabaklara paylaştırarak servis yapın.

Öneri: Bayramdan sonra eti değerlendirmek için malzemeleri değiştirerek tekrar kavurma yapabilirsiniz. Örneğin kavurmaya mantar katabilirsiniz.

Bunun için tarifi aynen yukarıda verildiği gibi uygulayıp soğanları kavururken mantarı ilave edin. Mantarı kısa süre kavurup eti ekleyin. Ardından tarifi kalan kısmını uygulamaya geçebilirsiniz.