SÜT DANASI PAÇASI

www.miele.com.tr

1 Süt danası paça (1500 gr.)
Tuz
Karabiber
40 gr. Tereyağ, sıvı
2 Havuç
100 gr. Kereviz
1 Soğan
3 ad. Karanfil
250ml Su, sıcak
1/2 demet Maydanoz
2 yemek kaşığı ekşi Krema
Nişasta

Süt danası paçasını yıkayıp ve kurutup, tuz, karabiber ile baharatlayın. Üzerine küçük tereyağ parçaları koyunuz ve Gurme-Kızartma kabının içinde veya cam kasede yerleştiriniz.
Ayıklanmış ve doğranmış sebzeleri soğan, su ve maydanozlarla karıştırınız ve pişiriniz.
Kızartma sosunu su ve ekşi krema ile çoğaltınız ve nişasta ile koyulaştırınız.
Otomatik Programla Pişirme: Ete tuz, karabiber ve yeşil biber ilave ediniz, hardal sürünüz. Üzerine küçük tereyağ parçaları koyunuz ve Gurme-Kızartma kabının içinde veya cam kasede yaklaşık 60 dakika üstü kapalı pişiriniz.
Ayıklanmış ve doğranmış sebzeleri soğan, su ve maydanozlarla karıştırınız ve pişiriniz.
Kızartma sosunu su ve ekşi krema ile çoğaltınız ve nişasta ile koyulaştırınız.

© lezzetler.com tarif no:123918 • adı:Süt Danası Paçası • gönderen:kürdan • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:39