TARÇIN SOSLU DANA HAŞLAMA

500 gram dana nuar
1 havuç
1 kabak
2 çorba kaşığı tereyağı
1 beyaz soğan
3 diş sarımsak
Tuz, karabiber, defne yaprağı
2 adet çubuk tarçın
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı

Derin bir tencerenin altına dilimlenmiş etleri dizin. Üzerine de tuzu, karabiberi ve defne yaprağını ilave edin. Soğanı iri parçalar halinde doğrayıp sebzelerle birlikte tenceredeki etlerin üzerine ekleyin. Çok az su ve tarçın kabuğu ilave edin. Tereyağı parçalarını da üzerine ekleyip kapağını kapatın. Çok kısık ateşte haşlama yapar gibi kendi buharında pişmesini sağlayın. Suyunu süzüp sosu yapmak için kullanın. Tavada az miktarda yağı ve unu kavurup içine bu tarçınla lezzetlenmiş suyu döküp 4 dakika kaynatıp sosu yapın. Servis yaparken etin altına kızarmış ekmekleri yerleştirip üzerine et ve sos gezdirip sıcak ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:92326 • adı:Tarçın Soslu Dana Haşlama • gönderen:bonbon prenses • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:03