TENCEREDE SEBZELİ SÜT DANASI

600 gr Süt Danası (yağsız but)
2 Adet Patates
2 Adet Havuç
2 Adet Soğan
3 Diş Sarımsak
3 Adet Yeşil Biber
3 Adet Domates
1 Bağ Taze Biberiye
1 Bağ Taze Kekik
3 Çorba Kaşığı margarin
1 Tutam Tuz
1 Tutam Karabiber

Fırına girebilen dibi kalın bir tencerede sana margarini kızdırdıktan sonra eti koyup 1-2 dakika çevirin. Yanmamasına dikkat edin ama her yeri renk alsın. Tencereyi ateşten alıp kabaca doğranmış sebzeleri etin etrafına dağıtın. Üstünü kapatıp sıcak fırına (180- 200 derece) koyun. 25- 30 dakika sonra etin pişmiş olması gerekir.

© lezzetler.com tarif no:93874 • adı:Tencerede Sebzeli Süt Danası • gönderen:gülpare • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:26