ACI BİBER SOSLU ET

1 kg. ince uzun parçalar halinde kesilmiş et
1 çorba kaşığı mısırözü yağı
3 adet domates
Yarım su bardağı su
Acı biber sosu
Yarım demet maydanoz
Baharatlı çeşni
Garnitür için:
Havuç, patates ve bezelyeli garnitür

Kapaklı bir tencereye yağı alıp, hemen kabukları soyulmuş küçük küçük doğranmış domatesi ekleyelim. 5-4 dakika kavurduktan sotıra ince ve uzun kesilmiş et parçalarını tencereye alıp, kapağı kapatalım. Etin suyunu çekmesine yakın, yarım su bardağı ılık su ekleyip et bütün suyunu çekene kadar kapağı kapalı olarak pişirelim. Eti indirmeden önce dilediğimiz kadar acı biber sosu ve baharatlı çeşni ekleyelim. İnce ince kıydığımız maydanozlan ekleyelim. Bir iki kez kanştırdıktan sonra yanında garnitür ve sade pilav ile servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:26803 • adı:Acı biber soslu et • gönderen:Çay ve Sempati • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:53