ANKARA TAVA

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
1 yemek kaşığı Bizim Yağ Ayçiçek
400 gr kuşbaşı et
1 su bardağı arpa şehriye
2 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2,5 su bardağı sıcak su

Etleri yıkadıktan sonra bir tencereye alarak üzerini geçmeyecek kadar su ve Bizim Yağ Ayçiçek'i ilave ederek kapağını kapatıyoruz ve kısık ateşte suyunu hafif çekene kadar pişiriyoruz. Daha sonra salçayı ve kabuklarını soyup doğradığımız domatesi ekleyip suyunu çekene kadar kavuruyoruz. Başka bir tencerede Bizim Yağ'ı eritiyoruz. Küçük doğradığımız kırmızı ve yeşil biberleri ve sarımsakları ekleyip kavuruyoruz. Şehriyeyi ekleyip kahverengileşene kadar karıştırarak kavuruyoruz. 2,5 su bardağı su, tuz ve karabiber ekleyip karıştırıyoruz. Üzerine pişirdiğimiz etleri ekleyip kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar kısık ateşte pişiriyoruz.

Not: Etleri haşlarken tamamen pişmiş olmalarına dikkat edelim. Şehriye kısa sürede pişeceği için etlerin pişmesine etkisi olmaz. Şehriyelerin daha diri ve parlak olması için şehriyeleri kavururken içine 1 tatlı kaşığı Bizim Yağ ekleyin.

© lezzetler.com tarif no:126648 • adı:Ankara Tava • gönderen:son umut • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:47