



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARPACIK SOĞANLI TAS KEBABI

500 gr tas kebablık dana eti
500 gr arpacık soğan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı elma sirkesi
Tuz
Karabiber

Eteri yıkayın ve süzün. Yapışmaz özellikli bir tencereyi ısıtın ve önce tereyağını eritin, ardından zeytinyağını ilave edin ve kızgın yağda etleri mühürleyin. Etlerin rengi döndükten sonra sirkeyi ilave edin ve karıştırın. Tencerenin kapağını kapatın ve etler suyunu salıp çekene kadar pişmesini bekleyin. Dana eti bazen su salmayabilir. Bu durumda 1 su bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz.

Etler yumuşadığında ayrı bir kasede domates salçası ve biber salçasını 1 çay bardağı suda seyreltin ve etlerin üzerine ilave edin. Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin ve soyulmuş arpacık soğanları da tencereye alın. Tuz ve karabiber ilavesi ile tüm malzemeleri karıştırıp kısık ateşte pişmeye bırakın. Soğanlar yumuşadığında yemeğiniz pişmiş demektir.

Lezzetli ve pratik yemek tarifleri, et pişirmenin püf noktaları ve daha birçok faydalı bilgi için bloğumuzu takip etmeye devam edin.

