AYVALI BALLI ET

3 kg. dana eti
1 su bardağı un
200 gr. margarin
yarım kg. arpacık soğan
3 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zencefil kökü
4 çay kaşığı yarçın
yarım çay bardağı bal
1 çorba kaşığı karabiber
10 su bardağı et suyu
1 kg. ayva
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı kişniş

Margarini geniş bir tavaya alıp eritin. Bu arada küp şeklinde doğradığınız eti una buladıktan sonra ısıttığınız yağda kavurun. Kavrulan etlere kabuklarını soyduğunuz bütün arpacık soğanları ve kıydığınız sarmısakları ekledikten sonra 3 dakika daha soteleyin. Daha sonra taze, soyulmuş ve rendelenmiş zencefili, toz tarçını, balı, tuzu, karabiberi, kavrulan etleri, et suyunu bir çömleğe alın. Üzerini örtecek kadar su ekledikten sonra pişmeye bırakın. Aralıklarla kontrol ettiğiniz etler yumuşadığında hafif haşlandıktan sonra karamelize edilmiş ayvaları ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın ve limon suyunu ilave edin. Sonrasında taze kişniş ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103258 • adı:Ayvalı Ballı Et • gönderen:kamyoncu • indirme tarihi:27.04.2024 - 14:29