BİBERLİ PATATES OTURTMA

4 patates
2 soğan
300 gram kuşbaşı et
3 diş sarımsak
12 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
Kekik, karabiber, tuz ve köri

Tencerede doğranmış etleri susuz olarak 5 dakika kavurun. Üzerine irice doğranmış biberleri, salçayı, sarımsak ve rendelenmiş soğanı ekleyip pişirmeye devam edin. Son olarak suyu ve tereyağını da ilave edip baharatlarla tatlandırın. Çok az miktarda su ekleyip kapağını kapatın. 15 dakika pişirin. Patatesleri de irice doğrayıp tenceredeki etleri içine ekleyin. Kapağını kapatıp 20 dakika da patateslerle beraber pişmeye bırakın. Daha sonra sıcak olarak servis yapın. Taze kekiklerle tatlandırıp ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:105893 • adı:Biberli Patates Oturtma • gönderen:dua • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:33