



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BRAŞOV ETLİ YEMEĞİ

<https://turkinfo.hu>

Brassói aprópecsenye (változat)

1/2 kg kuşbaşı et (Dana eti, hindi veya tavuk eti de kullanabilirsiniz)

1 büyük boy soğan

2 diş sarımsak

Tuz

Karabiber

Mercan köşk

Maydanoz

200 gram bezelye

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Patates

Zeytinyağını bir tavaya koyun, soğanı ince ince doğrayın, sarımsağı ezin ve tavaya ekleyin, yumuşayınca kadar pişirin.

Sonra kuşbaşını ilave edin ve 2-3 dakika yüksek ateşte pişirin.

Damak tadınıza göre tuz, karabiber ve mercan köşk serpin. Kısık ateşte kapak kapağı olarak et yumuşayana ve suyunu çekene kadar bekleyin.

Pişene kadar etin kendi suyu azalırsa sıcak su ilave edin.

Yumuşadıktan sonra suyunu tamamen çekene kadar karıştırın.

Bir tencereye su koyun, üzerine biraz tuz ilave edin sonra bezelyeyi ilave edin ve yumuşayana kadar kaynatın.

Et ve bezelye hazır olunca birlikte karıştırın. Arzu ederseniz küçük ince kıyılmış maydanoz ilave edebilirsiniz.

Kızartmış olduğunuz patates ile beraber karıştırarak servis yapın.

