



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİCADİLLO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 500 gram kıyma
- 1 adet büyük boy soğan (ince doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)
- 2 adet orta boy domates (rendelenmiş)
- 1 adet büyük boy patates (küçük küpler halinde doğranmış)
- 1 adet havuç (küçük küpler halinde doğranmış)
- 100 gram yeşil zeytin (çekirdeksiz ve dilimlenmiş)
- 1 çay bardağı bezelye (isteğe bağlı)
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı su
- Tuz (damak tadına göre)

Patates ve havuçları küçük küpler halinde doğrayın.  
Gerekirse bir süzgeçte bekletip nişastasını alabilirsiniz.  
Bezelye kullanacaksanız, önceden haşlayarak hazır hale getirin.  
Geniş bir tavaya sıvı yağı koyup ısıtın.  
Doğranmış soğanları ekleyip şeffaflaşana kadar kavurun.  
Ardından ezilmiş sarımsağı ekleyip karıştırın.  
Kıymayı ekleyerek yüksek ateşte suyunu salıp çekene kadar kavurun.  
Domates salçasını tavaya ekleyip karıştırın.  
Rendelenmiş domatesi, kimyon, karabiber, kırmızı pul biber ve toz şekeri ilave edin.  
Baharatların ve salçanın eşit şekilde karıştığından emin olun.  
Doğranmış patates, havuç ve zeytinleri karışıma ekleyin.  
Üzerine bir bardak suyu ekleyip iyice karıştırın.  
Sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.  
Bezelyeleri ekleyip 5 dakika daha pişirin.  
Tuzu son aşamada ilave ederek tadını kontrol edin.  
Eğer daha yoğun bir lezzet isterseniz birkaç damla limon suyu ekleyebilirsiniz.  
Picadillo'yu sade olarak pilavın yanında servis edebilirsiniz.  
Ayrıca tortilla ekmeği arasında taco olarak sunabilir ya da börek veya empanada iç harcı olarak değerlendirebilirsiniz.  
Yanına guacamole veya yoğurt sos gibi taze ve ferahlatıcı lezzetler ekleyerek yemeğinizi tamamlayabilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:181173 • adi:Picadillo • gönderen:dolu • indirme tarihi:13.04.2025 - 12:41