DANA ETLİ SEBZELİ GÜVEÇ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çorba Kaşığı sıvı yağ
2 Adet kuru soğan
1 Çay Kaşığı karabiber
1 Çay Kaşığı pul biber
1 Çay Kaşığı YENİ BAHAR
5 Adet köy biberi
1 Çay Kaşığı TOZ ZENCEFİL
1 Kg. dana kuşbaşı
8 Adet Domates
5 Diş sarımsak
4 Çay Kaşığı tuz

Sana klasik ve sıvı yağı güvece koyuyoruz.üzerine kuşbaşı etlerimizi atıp kapağını kapatıyoruz. Etler 10_15 dk.piştikten sonra doğradığımız sebzelerin hepsini ekliyoruz. 10 dk. daha sebzelerle pişirip tuz ve baharatlarını ekliyoruz.suyunu çekene kadar kısık ateşte pişiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:78112 • adı:Dana Etli Sebzeli Güveç • gönderen:Aysen Adaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:51