DANA MADALYON

4 adet dana incik
2 adet soğan
2 diş sarımsak
2 adet havuç
1 adet kereviz
3 adet defne yaprağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 yenek kaşığı sirke
75 ml etsuyu
kekik
1 sap biberiye
1 demet maydanoz
tuz karabiber

Sarımsak ve soğanları ayıklayıp ince ince kıyın. Havuçları ayıklayın, kerevizi temizleyipher ikisini de küp şeklinde doğrayın. Biberiyeyi sirkede yumuşamaya bırakın. Dana incik dilimlerini tuzlayıp, karabiberledikten sonra zeytinyağı ile her iki taraını da 2 dakika kızartın ve ayrı bir kaba alın. Havuç, kereviz, soğan ve sarımsağı hafifçe kavurun. 200 ml etsuyu katıp kaynatın. Kalan etsuyu, kekik ve biberiyeyi ekleip 5 dakika sonra ateşten alın. Karışıma incik dilimlerini ekleyin. Hazırladığınız karışımı fırın tepsisine alın, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1,5 saat pişirin. Eti pişirme süresinin yarısında çevirin, sirkeli biberiyeyi ekleyin, maydanozu ince ince kıyın, servisten hemen önce üzerine serpin.

Afiyet Olsun

© lezzetler.com tarif no:549 • adı:Dana Madalyon • gönderen:Samsun • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:52