DANA ROSTO

Özgür Şef

1 adet bütün nuar ya da bonfile
2 adet patates 1 adet pırasa
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 dal biberiye
1 fincan zeytinyağı

Patatesi küp doğrayın pırasayı julyen, bir kap içinde tuz, biberiye ve zerdeçal ile karıştırıp, üzerine yağ dökün. Sebzeleri 180 derecede fırına verin. Diğer tarafta etinizi tavada mühürleyin yani her tarafını kızartın ve sebzelerin üzerine koyun üzerini kapatıp yaklaşık bir saat 170 derecede pişirin. Bir saat sonra servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:67486 • adı:Dana Rosto • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:48