DANA SOTE

250 ml et suyu
Aldığı kadar taze çekilmiş karabiber
250 gr soğan
5 yemek kaşığı sana yağı
750 gr dana eti
0.5 demet maydanoz

Ön hazırlık olarak soğanı piyaz doğrayın; maydanozu ince kıyın. Et suyunu bir kapta bir taşım kaynatıp, bir kenara alın. Sana?yı harlı ateşte bir tavada eritin. Yağ kızınca etleri tavaya ilave edin. Tuzunu ve biberini serpip, sık sık karıştırarak, etleri sote edin. Etler hafif renk almaya başlayınca soğanı katın ve yine sık sık karıştırarak, soğanlar pembeleşinceye kadar, yaklaşık 3-4 dakika pişirin. Sıcak olarak et suyunu ilave edin. Bir taşım kaynatın. Kabı ateşten alın. Et soteyi önceden ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Üzerine kıyılmış maydanozu serpiştirip, dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61540 • adı:Dana Sote • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 02:07