DANA TANDIR (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kg Kemiksiz Dana İncik
300 Gr Sıvı Yağ
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Tane Karabiber
2 Adet Defne Yaprağı
2 Adet Orta Boy Soğan
1 Adet İlikli Kemik

Öncelikle dana incik her tarafı mangalda mühürlenir.
Uygun bir tencereye yağ ilave ederiz. Yağ ısındıktan sonra ikiye ayırdığımız ilikli kemikleri tencereye bırakırız.
Daha sonra mühürlemiş olduğumuz etleri tencereye ilave ederiz.
Tuz, karabiber, defne yaprağı ve soğan ilave ettikten sonra 10 dk kadar yağda kavrulduktan sonra etlerin üzerini geçecek şekilde sıcak su ilave ederek kısık ateşte 360 dk pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:150552 • adı:Dana Tandır (Afyonkarahisar) • gönderen:ferda ünlü • indirme tarihi:03.06.2024 - 21:14