DÖVME AŞI (YALANCI KELLE) (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

500 gr. kemikli et
2 bardak dövme
1 bardak nohut
1 büyük soğan
1er yemek kaşığı domates ve biber salçaları
15 diş sarımsak
2 yemek kaşığı yağ
1 yemek kaşığı kırmızıbiber
1 yemek kaşığı limon suyu

Kemikli et, doğranmış soğanla yağda soğanlar hafif sararıncaya kadar sote edilir. İçine yeteri kadar suyu ve dövmesi konur, kaynara çıkınca, salçalar, nohut, tuz ve biber ilave edilir. Et ve dövmeler tamamen özlenerek pişince limon suyu konup karıştırılır, yüzü yağda kızdırılmış biberle süslenir. Yemek servise hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:5351 • adı:Dövme Aşı (Yalancı Kelle) (Gaziantep) • gönderen:ERGUN • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:03