DÜĞÜN ETİ

Kullanılacak malzeme (5 kişi için):
1 kilo koyun eti,
1/2 kilo domates veya 3/4 kahve fincanı domates salçası,
6 çorba kaşığı sadeyağ,
2 baş iri soğan,
2 kahve kaşığı kırmızı biber,
4 bardak su,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Sadeyağı bir tencerede kızdırdıktan sonra yumurta iriliğinde parçalara doğranmış kemikli et parçalarını içine atıp vakit vakit karıştırarak beş dakika kadar kızartmalı. Etler kızarınca bir kevgirle bunları süzerek kaptan alıp bir kenara koymalı.
Etlerden boşalan tencereye bu defa ince ince doğranmış soğanı atmalı ve tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanlar pembeleşince önceden kabuklan soyulup çekirdekleri çıkarmalı ve küçük parçalara doğranmış domatesleri katmalı. Domates yerine salça kullanacak olanlar salçayı bir kahve fincanı su veya et suyu içinde eritip soğana katmalı.
Domates veya salçayı kattıktan sonra karıştırarak tenceredekileri beş dakika kadar pişirmeli. Bu sürenin sonunda tencereye kaynar suyla kırmızı biberi ve tuzu katmalı. Tenceredekiler kaynamaya başlayınca bir kenara bırakılmış et parçalarını bunların içine atmalı ve kabın ağzını örterek ortadan az bir ateşte yemeği iki -ikibuçuk saat kadar pişirmeli. Et ilik gibi bir hal alınca tenceredekileri servis tabağına aktarmalı ve genellikle yanında bir pilâv olduğu halde sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:13333 • adı:DÜĞÜN ETİ • gönderen:rıza • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:13