DÜĞÜN ETİ

1 kg. kuşbaşı koyun eti
2 iri soğan
3 kaşık yağ
2 iri domates (yada 1 kaşık salça)
1 kahve kaşığı yenibahar
1 kahve fincanı tarçın
biraz karanfil
tuz
2 domates

Koyun etini 3 kaşık yağda çevirin. Doğranmış soğanları katıp 4-5 dakika daha döndürün. Etler suyunu salıp çekince 2 iri domatesi yada salçayı katın. Baharatı ve tuzu koyun. Daha sonra 3 bardak kaynar su katın. Bir süre orta ateşte pişirin. Eti servis tabağına alınca üzerine domates dilimleriyle süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:6183 • adı:Düğün Eti • gönderen:Hüsran • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:47