



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ BİBERİYELİ PIRASA

800 gram patates
4 adet kemiksiz et
1 yemek kaşığı un
1 diş sarımsak
1 adet limon
1 dal biberiye
800 gram pırasa
250 mililitre et suyu
1 yemek kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı margarin

Patatesleri soyup dörde bölün. 20 dakika kadar haşlayın. Patateslerin suyunu süzüp buharının çıkmasını bekleyin. Filetoları kağıt havluyla kurulayın. Tuz ve karabiber ekleyin. Eti, unla ovalayın. Sarımsağı soyup doğrayın, bir kâseye koyun. Limonu yıkayıp kabuğunu rendeleyin. Limon suyunu ekleyin. Biberiye'nin yapraklarını ince ince doğrayın. Bir tavada bir miktar yağ kızdırın. Altın sarısı bir renge bürünene dek, eti 8 dakika kadar kızartın. Sarımsak, biberiye, limon kabuğu ve limon suyunu ekleyin. Hepsini yaklaşık 2 dakika kızartın. Pırasaları uzunlamasına ikiye bölün ve iki parçayı da iyice yıkayın. Pırasayı yaklaşık 1 santimlik parçalar hâlinde doğrayın. Bir tavada bir miktar yağ kızdırın. Pırasaları kavurun, üstüne et suyu ekleyin. Pırasaları yaklaşık 10 dakika kapağı kapalı bir tavada soteleyin. İri taneli hardalı ekleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Etleri tavadan alıp tabağa yerleştirin. Alüminyum folyoyla sarın. Tavanın içine az miktarda su dökün. Kaynatın. Tavayı sürekli olarak hareket ettirin. Servis tabağına etleri koyun.kenarına da pırasa ve patatesleri yerleştirin.

