ETLİ KARNABAHAR

1 adet karnabahar
250 gram kuzu eti
1 adet soğan
1 adet havuç
Biraz salça
2 kaşık yağ

Öncelikle karnabaharı yıkadıktan sonra göbek kısmındaki sapları kesin. Düdüklüde 3 su bardağı suyla orta ateşte haşlayın. haşladığınız suyu dökün. Karnıbaharlar parçalamadan göbekten ayırın. zaten onlar kendi ayrılacaktır.
Daha sonra yine düdüklüde etleri suyunu çekene kadar kavurun.
Daha sonra başka bir tencerede ince doğradığımız soğanı yağda, rendelediğimiz veya yuvarlak kestiğimiz havuçla birlikte kavurun. Soğan ve havuç renk değiştirdiği zaman salçayı koyun kavurun. kavurmak için 1 dakika yeterli olacaktır.haşlanmış ve kavrulan etleri tencere içine koyun bir kere daha bütün mazemeyle kavurun.
Sonra karnıbahar parçalarını koyun. Çok fazla dağıtmadan karıştırın. Ön haşlama işlemi yapılmış olduğundan dolayı çabuk dağılıyor. Tuzunu koyun ve çok az sıcak su ekleyin. kuzu etinden yapılan yemekler veya dana etinden yapılan yemekler çok fazla su istemez. yaklaşık 10 ? 15 belki 20 dakika sonra suyu hafif koyulaşınca ocağın altını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:99820 • adı:Etli Karnabahar • gönderen:Saadet • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:20