ETLİ MISIR

400 gr kuzu eti
2 yemek kaşığı margarin
Yarım su bardağı et suyu veya su
4 adet dolmalık biber
4 adet domates
1.5 su bardağı mısır tanesi
1 su bardağı bezelye
1 adet havuç
1 çay kaşığı nişasta
Tuz
Karabiber

Eti soğuk su altında yıkayıp suzdürün. Margarini bir tencerede eritin ve etleri bu yağda 10 dakika kavurun. Üzerine sıcak et suyu veya su dökün. Tencerenin ağzını kapatarak 35 dakika kaynatın. Bu arada dolmalık biberleri, domatesleri uzun çubuklar halinde kesin, havucu da aynı şekilde doğrayın.
Bütün sebzeleri ete ilave edin. Tuz ve karabiber ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Ateşten almadan önce 1 çay kaşığı nişastayı üzerine serpin. Sıcak olarak servise sunun

© lezzetler.com tarif no:4834 • adı:Etli Mısır • gönderen:Koç • indirme tarihi:25.04.2024 - 17:07