ETLİ PIRASA YEMEĞİ

5-6 kişilik
1 kg pırasa
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy soğan
250 gram kuşbaşı et
3/4 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber

Pırasaları temizleyip verev şeklinde doğrayalım. Havucu dilimleyelim. Soğanı küp doğrayalım. Tencereye etleri alıp, etler suyunu bırakıp çekene dek kavuralım. Etler suyunu iyice çekince, üzerini 2 parmak aşacak kadar sıcak su ilave edelim. Tuzunu ayarlayıp, etler yumuşayana dek pişirdim. Başka bir tencereye sıvıyağı alıp küp doğranmış soğanı ve dilimlenmiş havucu ekleyelim. 2-3 dakika kavurup, ardından salçayı ekleyelim ve yarım dakika daha kavuralım. Ardından verev doğranmış pırasaları ekleyelim. Pırasaları, diriliklerini kaybedene dek kavuralım. Sonrasında pişirdiğimiz etleri üzerine ekleyelim. Tuzunu ve karabiberini ayarlayalım. Yemeğin üzerini hafifçe aşacak kadar sıcak su ilave edip, ağır ateşte sebzeler yumuşayana dek pişirelim. Servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:35655 • adı:ETLİ PIRASA YEMEĞİ • gönderen:şahane • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:57