ETLİ ZÜRBİYE (AFYONKARAHİSAR)

4 yemek kaşıgı margarin
2 kg dana eti
1 kg arpacık sogan
1 yemek kaşıgı biber salçası
2 yemek kaşıgı domates salçası

2 kg dana eti bol su ile yıkanıp süzülür. Ardından düdüklü tencereye yerleştirilip üzerini geçecek kadar su ve 1 tatlı kaşığı tuz konularak buharı çıktıktan sonra kısık ocak ateşine alınıp 30 dakika daha pişirilir. 1 kg arpacık soğan soyulup temizlendikten sonra bol sudan geçirilir.
Üzerini geçmeyecek kadar su ile orta ocak ateşte orta boy tencerede kaynatilir. Soğanların yumuşaması gerekmektedir. Teflon tavaya 4 yemek kaşığı margarin konularak eritilir. Eriyen yağın içerisine 1 yemek kaşığı biber salçası ile 1 yemek kaşığı domates salçası eklenerek karıştırılır.
İyice karışan salça sosu ocak ateşinden alınır. Dana etleri ocak ateşinden alınıp suyu süzülerek ayrı bir tencereye konulur. Haşlanan arpacık soğanlar etlere eklenerek üzerine hazırlanan salçalı sos eklenir.
1 çay kaşığı kadar da karabiber ve et suyunun yarısını da ekleyerek orta ocak ateşte pişmeye devam edilir.
Yemeğimizin yapılış süresi ortalama 1 saati bulmaktadır. 10 kişilik servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:90539 • adı:Etli Zürbiye (Afyonkarahisar) • gönderen:bebeto • indirme tarihi:01.05.2024 - 20:33