HAVUÇLU VE ZENCEFİLLİ ANTRİKOT

300 gr dana antrikot (soyulup jülyen doğranmış)
4 adet havuç (soyulup jülyen doğranmış)
8 adet arpacık soğan (soyulup iki parçaya bölünmüş)
2 yemek kaşığı tereyağı
3 dal taze biberiye
2 çay kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
2 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 tutam tuz
1 tutam karabiber

Tereyağını tavaya koyup eritin. Rendelenmiş taze zencefil, soyulup 2 parçaya bölünmüş arpacık soğanları ekleyip 5 dakika soteleyin. Daha sonra jülyen doğranmış dana antrkotları ekleyip sotelemeye devam edin. 20 dakika daha soteleyin. Etler piştikten sonra jülyen doğranmış havuç, pul biber, tuz ve karabiberi ekleyin. Orta dereceli ateşte tüm malzemeler pişene kadar sotelemeye devam edin. Yemeği servis tabağına aktarıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:106817 • adı:Havuçlu ve Zencefilli Antrikot • gönderen:Göksen • indirme tarihi:02.05.2024 - 20:17