



KARJALANPAİSTİ

Dana eti (yahnilik doğranmış) 700 g
Koyun budu (yahnilik doğranmış) 700 g
Tuz 2 yemek kaşığı
Yenibahar 1 yemek kaşığı
Et suyu 3 litre
Kuru soğan 1 kg
Karabiber 1 yemek kaşığı

Fırın 165°C'de ısıtılır. Etler, kuşbaşı (mire poix) doğranmış soğanlar, tuz ve yenibahar geniş fırına uygun bir tencerede karıştırılır.
Et suyu ilave edilir ve bir saat üzeri açık halde pişirilir. Üzeri alüminyum folyo ve kapak ile sıkıca kapatılır.
Etler iyice yumuşayınca kadar iki üç saat daha pişirilir. Karabiber serpilir ve servis edilir.

