KESTANELİ VE ZENCEFİLLİ ET SOTE

750 gr antrekot et
Yarım kg kestane (az haşlanmış)
1 adet soğan
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
2 diş sarımsak
2 dal taze biberiye
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
Tuz
Karabiber

Sıvı yağı tavada ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğan ve ince doğradığınız sarımsağı ekleyip soteleyin. Jülyen doğradığınız antrekotları, taze zencefili ve taze biberiyeyi ekleyip pişirmeye devam edin. Etler pişmeye yakın jülyen doğradığınız biberleri ekleyip soteleyin. Kabukları soyulmuş kestaneleri, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:136711 • adı:Kestaneli ve Zencefilli Et Sote • gönderen:fikret ulus • indirme tarihi:07.05.2024 - 15:31