



KRAL OTURTMA

Enginar 4 adet
Dana eti 80 gr
Soğan 150 gr
Vişne 1 gr
Zeytinyağ 80 gr
Limon yarım

Et kavrulur. Ayrı bir tencerede, yağ ile enginar sotelenir kapağını kapatıp suyunu salması beklenir. Ayrı bir tavada jülyen doğranan soğanlar karamelize edilir. Daha sonra haşlanan enginarı suyunuda alarak borcama dizilir. Üzerine sote et ve karamelize soğanlar ilave edilir. Vişneleri serpiştirilip servis edilir.

