



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZLU ET

MALZEMELER

500 gr Kuşbaşı Et
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Adet Soğan
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Mısır
Tuz , Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Eti sirkeli suda iyice yumuşayana kadar haşlayın. Tereyağını eritin. Soğanı yemeklik doğrayıp, yağda kavurun. Haşlanmış etleri de ilave edip, 1-2 kez çevirin. Tencereyi ocaktan alın. Maydanozları yıkayın. Yarım su bardağı sütle robottan geçirin. Etle karıştırın. Fırın tepsisine alın. Mısırı ilave edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 5 dakika bekletin. Sıcak olarak servis yapın