PANADA (ARJANTİN)

Izgarada veya fırında kızartılmış 600 gram koyun eti
3 baş soğan
1 diş sarımsak
1.5 kaşık kapari
Tuzlanmış iki sardalye
1 kaşık un
2 baş karanfil
1 tutam merzengûş otu
yeteri kadar zeytinyağı
Et suyu
Tuz
Karabiber

Izgarada veya fırında kızartılmış eti iki defa makineden geçirip bir porselen kâseye koymalı. Soğanları rendeleyip kıyılmış etin üstüne boşaltmalı. Sarmısakla karanfili havanda iyice dövmeli ve bunları da porselen kâsedekilere katmalı.
Sardalyelerin tuzlarını giderip bol suda yıkamalı ve havanda döverek macun durumuna getirmeli. Bunu da kâsedekilere katmalı. Merzengûş otunu da serptikten sonra kâsedekileri iyice karıştırıp birbirlerine yedirmeli. Bir tavaya yarım bardak kadar zeytinyağı dökmeli. Porselen kâsedeki karışımı da içine atmalı ve bunları hafif bir ateşte tahta kaşıkla karıştırarak iyice kavurmaı Kıymalı karışım iyice kavrulunca, tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederken un serpiştirerek dökmeli, bir-iki dakika karıştırarak pişirdikten sonra iki kepçe kadar sıcak et suyu katmalı ve kaptakıler macun gibi oluncaya kadar pişirmeli. Gerekirse bir kepçe daha et suyu dökülebilir. Kaptakiler iyice susuz kalıp macun gibi pişince bunu servis tabağına alıp sıcak sıcak servis yapmalı.

ML® Rozaryo Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12201 • adı:Panada (Arjantin) • gönderen:vardar • indirme tarihi:14.05.2024 - 23:43