PATATESLİ TERBİYELİ ET

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
900 gram süt danası,
25 gram sadeyağ,
1/2 kilo patates,
2 yeşil sivri biber,
1 acı kırmızı biber,
1 tutam merzengûş otu, (isteyenler 1 tutam tarçın koyabilirler),
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
1 çorba kaşığı domates salçası,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 yumurta,
1/2 çorba kaşığı limon suyu.

Yapımı: Patateslerin kabuklarını ayıklamalı, küçük parçalara doğramalı ve kararmamaları için soğuk suyun içine atmalı. Soğanı rendelemeli ve bir tencereye koymalı. Buna zeytinyağıyle sadeyağını katmalı. Kıyılırcasma ince doğranmış kereviz yaprağını da serpiştirdikten sonra kabı ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak bunları kavurmalı.
Soğanların rengi pembeleşince çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış yeşil ve kırmızı biberleri içine atmalı. Kuşbaşı iriliğinde parçalara doğranmış eti de kattıktan sonra tuzunu ve biberini serpip tahta kaşıkla karıştırarak etlerin her yanını nar gibi kızartmalı.
Merzengûş otunu veya tarçını serptikten sonra ılık suda eritilmiş domates salçasını dökmeli. Kabın ağzını örtmeli ve eti pişirmeli. Eti bir saat kadar hafif ateşte pişirdikten sonra suyu süzülecek patates parçalarını katmalı. Gerektikçe sıcak su katarak etil patatesi pişirmeli. Tencereyi ateşten indirmeden önce bir kâsede yumurtayla limon suyunu iyice çırpmalı. Sonra yemeğin suyundan birkaç kaşık kadarını çırpılmakta olan bu terbiyeye katmalı.
Tencereyi ateşten indirmeli. Kapağını açmalı ve çabuk çabuk karıştırırken bu terbiyeyi üzerine dökmell. Hemen arkasından tencereyi çukur bir servis tabağına boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12638 • adı:PATATESLİ TERBİYELİ ET • gönderen:DARI • indirme tarihi:12.05.2024 - 09:55