ROKALI ET

Anadolujet Magazin

500 gram şerit halde kesilmiş dana eti
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 demet ince kıyılmış roka
1 tatlı kaşığı taze rendelenmiş zencefil
1 tatlı kaşığı biber salçası
3 diş küp küp doğranmış sarımsak
1 çorba kaşığı susam yağı
2 çorba kaşığı ince kıyılmış yeşil soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Kısık ateşte, bir çorba kaşığı sıvı yağda eti hafif yumuşayıncaya kadar pişirip bir kenarda bekletin. Tencereye susam ve bir çorba kaşığı sıvı yağ koyup üzerine sarımsak, zencefil, yeşil soğanı soteleyin. Sıcak su, domates salçası, biber salçası, tuzu, karabiberi ilave edip karıştırıp biraz kaynatın. Bu sosu hafif yumuşamış etin üzerine koyup kısık ateşte karıştırın ve yemeğin suyu suyu biraz azalana kadar pişirin. İneceğine yakın kıyılmış rokayıda da ekleyip karıştırıp ocaktan alın. Yanına, halka halka doğranmış kuru soğana biraz limon sıkıp biraz da taze dereotu kıyarak karıştırın ve birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:95706 • adı:ROKALI ET • gönderen:Saadet • indirme tarihi:01.05.2024 - 05:34