



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SACDA DOMATESLİ KAVURMA

500 gr. dana kuşbaşı
1 adet büyük boy patates
4 yemek kaşığı margarin
1 büyük soğan
1,5 çay kaşığı tuz
1 çimdik kimyon, karabiber, karabiber, pulbiber
4 adet domates
2 diş sarımsak

Etimizi saç tavaya koyup üzerine 1 çay bardağı kadarda su ekleyerek kısık ateşte suyunu çekene kadar pişiriyoruz. 4 yemek kaşığı margarin ilave edip 10 dk. kavuruyoruz. Yemeklik doğradığımız soğanları da ilave edip etlerimiz iyice kızarana kadar pişiriyoruz. Bir yandan küçük küpler halinde kestiğimiz patatesleri tavada kızartıyoruz. Etlerimize katıyoruz ve birkaç kez karıştırıyoruz. Aynı bir tavada rendelediğimiz domatesleri ve dövülmüş 2 diş sarımsağı kavuruyoruz. Servis tabağımıza alıp üzerine domates sosunu döküyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.07.2021