



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ARPACIK SOĞANLI ET

- 1 kase ayıklanmış arpacık soğan
- 2 yemek kasığı margarin
- 1 kase kuşbaşı (biraz küçük doğranmış)
- 1 kaşık domates ve biber salçası
- 1 çay kasığı kimyon
- 1 çay kasığı karabiber
- 1 çay kasığı Pul biber
- 2 baş sarımsak

İlk önce etleri tencereye alıp kendi suyunu çekip yumuşayınca kadar pişirelim.

Daha sonra tencerenize smargarin alıp ayıklanmış soğanları etlerimizin üzerine ilave edip birkaç dakika daha kavrulmasını sağlayalım.

Ayıklanmış sarımsakları da ilave edelim.

1-2 dakika daha kavurma işlemini gerçekleştirdikten sonra salçasını ve baharatları ilave edip üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edelim.

Etler yumuşayınca kadar pişirelim.

