SEBZELİ ET SOTE

https://www.karaca.com

180 gr tranç
Çeyrek soğan
Çeyrek kırmızı soğan
4 dilim ekmek
Yarım havuç
2 diş sarımsak
Yarım kapya biber
1 köy biber
2 dal yeşil soğan
4 dal maydanoz
1 çorba kaşığı pekmez
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Kuru soğanı küp küp, kırmızı soğanı ise ince piyazlık doğrayın.
Havucu ince halkalar şeklinde kesin.
Sarımsakları ezin.
Biberleri şeritler halinde doğrayın.
Eti ince ince şeritler hâlinde dilimleyin. Üzerine birer tutam tuz ve karabiber serpin.
Sarımsağın yarısını, pekmez ve sirke ile karıştırın.
Tavaya zeytinyağını koyun. Yağ ısındıktan sonra etleri tavaya atın ve mühürleyin.
Mühürlenen etlerin üzerine soğanları ve havucunu ekleyin.
Tuzu ve baharatları ilave edin.
Son olarak içerisine tereyağı ekleyin.
Tereyağı erimeye başlarken ince kıyılmış maydanozu içerisine ekleyip ocağın altını kapatın.
Etleri tavadan tabağa alın. Tavada kalan tereyağın erimesini için ocağın altını açın.
Bir tutam pul biber ve yarım bardak su ekleyin. Tavanın dibinde kalanları spatula ile sıyırın.
4 dilim ekmeği tavaya koyup ekmekler suyu çekene kadar bekleyin.
Ekmekleri tabağa alıp üzerine bol yeşillikli sebzeli yemeği koyun.

© lezzetler.com tarif no:174798 • adı:Sebzeli Et Sote • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 07:56