SİVAS TAVASI

Malzeme:
1 kuzu kol
5 patlıcan
9 biber
6 domates
1 baş sarımsak
sıvıyağ
tuz, karabiber

Hazırlanışı:
Kuzu kolu irice parçalar halinde kesilir ve tencereye alınır. Önce alt üst biraz pişirilip üzerine sıcak su ilave ederek pişmeye bırakılır. Bu arada patlıcan ve biber parmak şeklinde kesilip kızartılır. Etler suyunu çekip kızarmaya başladıktan sonra tencerenin altı kapatılır. Tepsiye pişen etler alınır.Üzerine kızarmış patlıcan ve biber alınır. Üzerine doğranmış domatesler yerleştirilir. Sarımsak lar da serpilir. Tuz ve karabiber serpip fırına verilir. Tekrar 15 dakika daha fırında pişirilip pilavla sıcak ikram edilir.

© lezzetler.com tarif no:33616 • adı:Sivas Tavası • gönderen:guldane58 • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:30