SOSLU ET

4 kişilik Gerekli malzeme:
500 gr yağsız ve kemiksiz dana eti,
4 çorba kaşığı hindistancevizi rendesi
Yarım su bardağı su
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı süt
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
3 adet limon
1 çorba kaşığı sirke
1 diş sarımsak
Tuz,
karabiber
Pilav için:
1,5 su bardağı pirinç
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı kıyılmış taze soğan sapı
Tuz,
karabiber

Hindistancevizi, süt ve kaynar suyu çırpın. Tülbentle süzüp bekletin. Eti iri kuşbaşı doğrayın.
2 kaşık yağı tavada kızdırın. Sarmısağı ilave edip sararınca içinden alarak kıyılmış soğan ve eti ilave edin. 5 dakika sonra sirke ile buharlaştırıp hindistan cevizli süt, limon kabuğu rendesi, 1 limon suyu ve maydanozun yarısını ilave edin. Kekik ve tuzla tatlandırıp kısık ateşte yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Gerekirse bir kepçe sıcak su ilave edebilirsiniz.
Pilav için suyu tencerede kaynatın. 1 tutam tuz ve pirinci ekleyip pişirin. Tereyağını ilave edip üzerine bir gazete kağıdı kapatın ve 10 dakika dinlendirin. Maydanoz ve kıyılmış taze soğan sapı ilave edip sıcak ortamda bekletin. Kalan limonu dilimleyin. Tabaklara paylaştırın. Üzerine eti koyun. Kekik ve biber ile tatlandırın. Yeşil soğan ve pilavla birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:18061 • adı:Soslu Et • gönderen:Olcay T. Aktan • indirme tarihi:30.04.2024 - 15:58