YÖRÜK KAPAMASI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 Gr. dana eti (koltuk kısmından)
1 Adet Soğan
1,5 Su Bardağı Pirinç
2 Adet Domates
3.5 Su Bardağı Su
Yarım Çay Bardağı Yağ

Bir adet soğanı doğrayarak yarım çay bardağı yağ ve daha sonra da dana etini bir tencereye koyarak, pirinç ve küp şeklinde doğranmış 2 domates, 1 çay kaşığı karabiber ve arzu edilen baharatları ekleyip 3,5 bardak su ile bir taşım kaynatılır. Daha sonra borcama döküp kızgın fırında suyunu çekene kadar pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:137885 • adı:Yörük Kapaması (Edirne) • gönderen:yemek kitabı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:08