

Ankara Tava Eriřteli

Toplam 95 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Ankara tava, kuzu incik veya kuşbaşı eti arpa şehriye, domates ve biberle fırınlanarak hazırlanan doyurucu başkent yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu incik eti
- 2 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılışı

1. Kuzu etini tuzlayıp geniş tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğanı ekleyip 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Salça, domates ve biberi katıp 6 dakika sos haline getirin.
4. Şehriyeyi tereyağında ayrı tavada 5 dakika pembeleştirin.
5. Etli harcı fırın kabına alıp şehriyeyi üstüne yayın.
6. Sıcak et suyunu ekleyip kabı folyo ile kapatın.
7. 190°C fırında 35 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Eti önceden mühürlemek fırında uzun pişirmede suyunu pilava taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak köz biber ekleyerek geniş fırın kabında servis sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt