

# Birria de Res

Toplam 225 dk Hazırlama 45 dk · Pişirme 180 dk 8 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 9/10

Birria de res, kurutulmuş biberli sosla uzun pişen dana etinin derin aromalı Meksika yahnisidir.

## Malzemeler

- 1.5 kg Dana döş

## Sos için

- 6 adet Kurutulmuş guajillo biber
- 3 adet Domates
- 1 tatlı kaşık Kimyon

## Yapılış

- Kuru biberleri sıcak suda 20 dakika bekletin.
- Biber, domates ve baharatlar sos yapın.
- Eti sosla 3 saat pişirin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri sıcak suda bekletin; kuru kabuk blenderda pütür bırakmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Mısır tortilla, soğan, kişniş ve et suyuyla servis edin.