

Etlü Türlü

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 17/10

Etlü türlü, kuşbaşı dana etiyle patlı cankabak, patates, fasulye ve domatesi aynı tencerede pişiren yazlık Türk yemeğidir.

Malzemeler

- 450 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Patlıcan
- 2 adet Kabak
- 2 adet Patates
- 250 gr Taze fasulye
- 3 adet Domates
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Dana kuşbaşı eti zeytinyağında 8 dakika mühürleyin.
2. Kuru soğan ve sarımsağı doğrayıp tereyağına ekleyin.
3. Domates salçasını katıp 2 dakika kavurun.
4. Patlıcan, patates, taze fasulye ve domatesi iri doğrayın.
5. Sebzeleri tencereye katıp tuz ve karabiber ekleyin.
6. Sıcak suyu ekleyip kapağı kapalı halde 45 dakika kısık ateşte pişirin.
7. Etlü türlüyü 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri benzer boyda doğramak tencerede eşit pişmelerini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tereyağlı pirinç pilavı ve cacık ile servis edin.

