

# Kekikli Dana Arpacık Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Denizli usulü kekikli dana arpacık tava, dana etini arpacık soğan ve kekikle buluşturarak koyu, sulu ve dengeli bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 12 adet Arpacık soğan
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 2 yemek kaşık Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Dana etini yüksek ateşte 5-6 dakika mühürleyin.
2. Arpacık soğanları tavaya ekleyip etle birlikte çevirin.
3. Kekik ve az sıcak su ilave edin.
4. Yemeği orta ateşte 10-12 dakika pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Arpacık soğanları 1kiye bölmek tavada 10 dakikada daha dengeli karamelize olmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pilav ya da patates püresi sunun.