

Kuşbaşı Fırıklı Domates Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Şanlıurfa usulü kuşbaşı fırıklı domates tava, kuşbaşı eti firik ve domatesle buluşturarak isli, sulu ve tok bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 1 su bardağı Firik
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

- Kuşbaşı eti tavada yüksek ateşte mühürleyin.
- Firiği ekleyip 2 dakika etle birlikte çevirin.
- Domates rendesi ve suyu ilave edip karıştırın.
- Yemeği kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.
- Tavayı 10 dakika dinlendirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiği 2 dakika kavurmak tavada isli tadı belirginleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten