

Seco de Res

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 18/10

Seco de res, dana etini kişnişli sosla uzun pişirerek koyu, aromatik ve tok bir Peru yahni tabağıdır.

Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 0.5 demet Kişniş
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan ve sarımsakı çevirip eti ekleyin.
2. Kişniş çekip suyla birlikte tencereye katın.
3. Yahniyi 45 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kişniş sonda eklemek rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yahniyi sıcak olarak ve bir kase turşu ilâştirip geleneksel tabağına dönüştürün.