

# Stifado

Toplam 135 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 110 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Yunan usulü stifado, arpacık soğan ve baharatla uzun pişen koyu bir dana yahnisidir.

## Malzemeler

- 800 gr Dana eti
- 500 gr Arpacık soğan
- 300 ml Domates püresi
- 1 adet Tarçın çubuğu

## Yapılış

1. Dana etini tencerede mühürleyin.
2. Arpacık soğan, domates ve tarçın ekleyin.
3. Kısık ateşte 100-110 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Parçaları tencereye aynı anda doldurmayı nihi etaba bölmek kavurma yerine haşlanma riskini engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kenara közlenmiş biber ve ince dilimlenmiş limon koyarak ev sofrası tabağı kurulum.