

Tas Kebab1

Toplam 90 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 70 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Kuşbaşı etin soğan, havuç ve patatesle ağağı piştiği klasik tencere yemeği.

Malzemeler

- 600 gr Dana kuşbaşı
- 1 adet Soğan
- 2 adet Patates
- 2 adet Havuç
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Zeytinyağı tencerede 15 dakika yüksek ateşte 6-7 dakika mühürleyin.
2. Doğranmış soğan ekleyip 4 dakika kavurun.
3. Salçayı ekleyip kokusu çıkanı kadar 2 dakika çevirin.
4. Sıcak suyu ekleyin, kapağı kapatın ve eti 45 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Patates ve havucu ekleyip sebzeler yumuşayana kadar 20-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Eti yüksek ateşte mühürledikten sonra suyu ekleyin; bu işlem yemeğin suyunu daha berrak ve lezzetli tutar.

SERVİS ÖNERİSİ

Pirinç pilav ve cacık ile servis edin.