

Ankara Tava Erişteli

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Ankara tava, kuzu incik veya kuşbaşı eti arpa şehriye, domates ve biberle fırında pişirilerek hazırlanan doyurucu başkent yemeğidir.

Malzemeler

- 700 gr Kuzu incik eti
- 2 su bardağı Arpa şehriye
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Et suyu
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kuzu etini tuzlayıp geniş tencerede 8 dakika mühürleyin.
- Soğanı ekleyip 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
- Salça, domates ve biberi katıp 5 dakika sos haline getirin.
- Şehriyeyi tereyağındaki tavada 5 dakika pembeleştirin.
- Etili harcı fırına alıp şehriyeyi üstüne yayın.
- Sıcak et suyunu ekleyip kapı folyo ile kapatın.
- 190°C fırında 35 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Eti önceden mühürlemek fırında uzun pişirmede suyunu pilava taşır.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına sıcak köz biber ekleyerek geniş fırında servis alın.

Alerjenler

Gluten

Süt

