

# Kekikli Dana Arpacık Tava

Toplam 34 dk

Hazırlık 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~322 kcal

Açlık bar 8/10

Denizli usulü kekikli dana arpacık tava, dana etini arpacık soğan ve kekikle buluşturarak koyu, sulu ve dengeli bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 12 adet Arpacık soğan
- 1 tatlı kaşık Kekik
- 2 yemek kaşık Zeytinyağı

## Yapılış

1. Başlangıç olarak eti 6 dakika mühürleyin.
2. Soğan ekleyin.
3. Kekikle birlikte 10 dakika pişirin.
4. Tava içinde sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını.
5. Ocaktan sonra 3 dakika beklesin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.

### PÜF NOKTASI

Arpacık soğanı kiye bölmek tavada 10 dakikada daha dengeli karamelize olmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında pilav ya da patates püresi sunun.