

Kuşbaşı Fırıklı Domates Tava

Toplam 36 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~336 kcal

Açlık bar 8/10

Şanlıurfa usulü kuşbaşı fırıklı domates tava, kuşbaşı eti firik ve domatesle buluşturarak isli, sulu ve tok bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 450 gr Kuşbaşı dana eti
- 1 su bardağı Firik
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 2.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Firiği yıkayın, domatesleri rendeleyin veya küçük doğrayın.
2. Eti tavada 6 dakika mühürleyin.
3. Domatesi ekleyip 5 dakika suyunu hafif çektirin.
4. Firik ve sıcak suyu tavaya katıp kapağı kapatın.
5. Tavayı 12 dakika kısık ateşte pişirin, firik taneleri diri kalmasını.
6. Ocaktan alıp 7 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.
7. Domatesli yüzeyi servis öncesi hafifçe havalandırın böylece firik taneleri yapışmaz.

PÜF NOKTASI

Firiği 2 dakika kavurmak tavada isli tadı belirginleşmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Kuşbaşı fırıklı domates tavayı sıcak tabakta sunup etleri firik tanelerinin üstüne çikarın.

Alerjenler

Gluten