

# Portakall Dana Picadillo

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~328 kcal

Açılış 8/10

Küba usulü portakall dana picadillo, kıyma, portakal, kapari ve zeytinle buluşturarak parlak bir tava yemeği yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Dana kıyma
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 1 yemek kaşığı Kapari
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Soğan doğrayıp portakal suyunu sıkıp zeytin ve kapariyi hazırlayın.
2. Kıymayı soğanla geniş tavada 8 dakika kavurun.
3. Kimyon ve sarımsak ekleyip 1 dakika çevirin.
4. Zeytin ve kapariyi katıp 5 dakika pişirin.
5. Portakal suyunu ekleyip 3 dakika parlak sos kalana kadar çektin.
6. Tuzu kontrol edin, kapari tuzu baskınlımsırdıye sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Portakal suyunu son bölümde eklemek tavada taze bir koku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Portakall dana picadillo'yu sıcak tabağa alıp zeytin ve kapariyi üstte gösterin.