

# Seco de Res

Toplam 140 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 75 dk

5 kişilik

Orta

~318 kcal

Açılış 10/10

Seco de res, dana etini kişnişli sosla uzun pişirerek koyu, aromatik ve tok bir Peru yahni tabağıdır.

## Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 0.5 demet Kişniş
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 2 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo püresi
- 0.5 su bardağı Bezelye
- 1 adet Havuç

## Yapılışı

1. Dana etini iri küp doğrayın kişnişi az suyla püre yapın.
2. Soğan ve sarımsak tencerede 5 dakika çevirin.
3. Eti ekleyip 6 dakika mühürleyin.
4. Kişniş püresi, biber ve sıcak suyu katın.
5. Yahniyi kısık ateşte 45 dakika pişirin, et lifleri sert kalmasın.
6. Sosu 5 dakika dinlendirin, et lifleri sosu içine çöksün.

### PÜF NOKTASI

Kişnişi sonda eklemek rengini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Seco de res etini kişnişli suyuyla birlikte derin tabağa alıp sarımsaklı sosunu üstte bırakın.