

# Stifado

Toplam 245 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 121 dk

5 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 9/10

Yunan usulü stifado, arpacıksoğan ve baharatla uzun pişen koyu bir dana yahnisidir.

## Malzemeler

- 800 gr Dana eti
- 500 gr Arpacıksoğan
- 300 ml Domates püresi
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Kırmızı biber sirkesi
- 2 adet Defne yaprağı

## Yapılışı

1. Dana etini zeytinyağında parti parti mühürleyin.
2. Arpacıksoğan ve sarımsak ekleyip 5 dakika çevirin.
3. Domates püresi, sirke, tarçın ve defne yaprağını ekleyin.
4. Kısık ateşte 100-110 dakika pişirin, et çatalla ayrılabacak kadar yumuşasın.
5. 5 dakika dinlendirip arpacıksoğanları dağladan sonra servis edin.

### PÜF NOKTASI

Parçaları tencereye aynı anda doldurmayı değil etaba bölmek kavurma yerine haşlanma riskini engeller.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kenara közlenmiş biber ve ince dilimlenmiş limon koyarak ev sofrasına tabağı kurulum.