

Ankara Tavası

Malzemeler

1 kuzu kol
500 gr. arpa sehriye
1 corba k. domates salcasi
2 sogan
4 dis sarimsak
2 domates
3 biber
1 tatli k. tane karabiber
2 defne yapragi
misirozu yagi
tuz - su

Yapilisi

1 adet kuzu kolu parcalara bolun. Tencereye sivi yagi alin ve uzerine parcalanmis olan kuz kolu ilave edin .2 adet sogani iri iri dograyin. Tenceredeki etlerin uzerine soganlari da katin. Uzerine tane karabiber sarimsaklari ilave edin. Daha sonra tencereye 1 corba kasigi domates salcasi ilave edin ve karistirin ve etlerin uzerine sicak su ilave edin ve etleri pisirmeye devam edin.

Baska bir tencereye sivi yagi alin. Uzerine 500 gr. arpa sehriye ilave edin ve arpa sehriyeyi kavurun. Genis bir firin tepsisine kavrulan arpa sehriyeyi ilave edin. Firin tepsisine kavrulan sehriyeyi esit yayın. Arpa sehriyenin uzerine kuzu kollari ilave edin. Uzerine iri kesilmis domatesleri ve biberleri ilave edin. Ankara tavasini onceden isitilmis olan 190 derecelik firinda pisirin.