

Baharatli Tagine

Malzemeler

1 Sogan
2 Domates
3 Dis Sarimsak
500 g. Kuzu eti (kusbasi dogranmis)
3 yemek kasigi zeytinyagi
2 yemek kasigi domates salcasi
2 cay kasigi toz kirmizi biber
1.5 cay kasigi kimyon
1/2 litre su
700 g. Patates
Tuz
Kara Biber
Maydanoz
Kisnis
Kizarmis tam tahilli ekmek (Garnitur olarak)

Yapilisi

Sogani kup kup dogruyoruz. Buyuk bir tencereye zeytinyagini koyup kuzu etini ilave edip hafifce karistiriyoruz.Dogranmis sogani ekleyip yumusayana kadar iyice pisiriyoruz.Kabugu soyulmus ve kup kup kesilmis domatesi ilave ediyoruz.Domates salcasi, kirmizi biber, kimyon ve sarimsaklari ekleyerek karistiriyoruz.Domatesler hafif suyunu cekince kaynar suyu, tuzunu ve biberini ekleyip tencerenin kapagini kapatiyoruz.Kuzu eti yumusayana kadar 45 - 60 dakika kadar pisiriyoruz.Patatesleri dogradiktan sonra yemegimize ilave ediyoruz.Ve pisene kadar 15-20 dakika daha pisirmeye devam ediyoruz.Tuzunu kontrol edip damak tadimize gore ilave ediyoruz.Kiyilmis maydanoz ve kisnis ilave edip servis ediyoruz.AFIYET OLSUN:)