

Bazlama Boregi

Malzemeler

500 gr dana eti

3 domates

4 sivri biber

2 soğan

Tuz, karabiber, kekik

1 yemek kasigi tereyagi

Sos için:

1 cay bardagi domates suyu

1 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi salca

Terbiye için: ,

1 cay bardagi siviyağ

Karabiber

Kekik

Yapilisi

Dana eti siviyağ, kekik ve karabiberle harmanlanip terbiyelenir. Et donması için buzlukta bekletilir. Domates ve biberler kızdırılır. Donan et ince ince doğranır. Tereyağı eritilip etler kızdırılır. Yemeklik doğranmış soğan eklenip biraz daha kızdırılır. Kabukları soyulan kızdırılmış domates ve biberler incecik doğranır ve etlere eklenir. Kekik ve karabiberi ayarlanır. Sos için tereyağı ile salca kızdırılır. Üzerine domates suyu eklenip kaynatılır. Hazır bazlamalar enlemesine ortadan ikiye kesilip içleri pisen et ile doldurulur. Etlerin üzerine sos gezdirilir. Domates ve biberle süslenerek servis yapılır.