

Erikli Dana Eti

Malzemeler

4 yemek kasigi sizma zeytinyagi
1 kg. sote dogranmis dana eti
2 adet ince dogranmis kirmizi sogan
2 adet defne yapragi
Yarim su bardagi sek kirmizi sarap
Tuz ve taze cekilmis karabiber
450 gr. soyulmus ve dogranmis domates
1 tatli kasigi tarcin
1 tatli kasigi tozseker
750 gr. cekirdekleri cikarilmis erik

Yapilisi

Ilk olarak Zeytinyagini genis bir tavada isitin. Etleri 5 dakika yuksek ateste soteleyin. Soganlari ve defne yapraklarini tencereye ekleyin ve soteleyin. Sarabi tencereye ekleyin ve buharlasincaya kadar pisirin. Tuz ve karabiber serpin. Domatesleri, tarcin ve toz sekeri tencereye ekleyin ve karistirin. 55-65 dakika etler yumusayincaya kadar pisirin. Pisirme esnasinda gerekirse su ekleyin. Etleri tencereden alin ve erikleri tencereye koyun. Eriklerin uzerini etler ile kaplayin. Kisik ateste 15 dakika pisirin. Etleri ve erikleri bir servis tabagina yerlestirin. Sicak olarak pilav ile beraber servis yapabilirsiniz.
AFIYET OLSUN... :))