

Etli Sebzeli Patates Dizmesi

Malzemeler

400 Gr. Kus Basi Et
2 Sogan
2 Yesil Biber
1 Kirmizi Biber
1 Kase Top Havuc
1 Su B. Bezelye
3 Dis Sarimsak
2 Domates
1 Pk. Mantar
1 Tatli K. Tane Karabiber
1 Defne Yapragi
Tuz
Siviyag
Uzeri Icin:
3 Patates
1 Cay B. Crema
Taze Kekik

Yapilisi

Oncelikle kusbasi etleri genis bir tencerede sivi yag ile kavuruyoruz. Tane karabiber ve defne yapragini koyup kavurmaya devam ediyoruz. Sogan ve sarimsagi ince ince kiyip ete ilave ediyoruz

Havuc ve bezelyeyi katiyoruz. Mantar, yesil biber ve kirmizi biberi dograyip ekliyoruz. Tuzunu katiyoruz. Kapagini kapatip kendi suyu ile pisiriyoruz. Etler pistikten sonra soyulmus domatesi ince bir sekilde dograyip ekliyoruz.

Pistikten sonra firin kabina dokuyoruz. Patatesleri soyup dilimliyoruz. Yemegin uzerine diziyoruz. Kremayi uzerine dokuyoruz. Onceden isitilmis 180 derece firinda patatesler pisene kadar pisiriyoruz. Pistikten sonra uzerine taze kekik serpip servis ediyoruz. ellerimize saglik