

Ev Yapimi Et Doneri

Malzemeler

500 gram dana kontrafile

Soslamak icin:

Yarim cay bardagi siviyağ

2 cay kasigi kekik

1 cay kasigi limon suyu

1 corba kasigi salca

Yarim cay kasigi karabiber

1 cay kasigi cesni

Yarim cay kasigi kirmizi toz biber

Yarim cay kasigi kori

Alti icin:

Bayat ekmek

Domates sos:

3 bardak sicak su

3 corba kasigi salca

75 gram tereyağ

Yapilisi

Oncelikle kontrafile etimiz bir gun onceden inceltelim hazirlanmis sosa bulayalim. Strec filme saralim buzlukta bekletelim.Ertesi gun hazirlamadan 3 saat once cikaralim ki hafif donuk kalsin diye. Hafif donuk etimiz bicakla ince ince parmak parmak keselim tavada soteleyelim. Et suyunu cektikten sonra kucuk kucuk tereyağ parçaciklari ekleyelim iyice kizartalim.Ekmekler kup kup dograyalim tavada tereyağ ile kizartalim. Servis tabaginin en altina alalim.Kucuk bir tencerede tereyagi eritem domates salcasi kavuralim uzerine sicak su alinarak domates sos hazirlayalim ve ekmeklerin uzerine gezdirelim. Hazirlanan etler servis tabagina alalim kalan domates sos uzerine gezdirelim ve patates kizartmasi ile susleyerek servis edelim.Afiyet seker olsunnn..:)