

Firinda Etli Turlu Yemegi

Malzemeler

250 gr kusbasi dana eti
4 orta boy patates
3 orta boy patlican
6 sivri biber
1 buyuk kuru sogan
3 dis sarimsak
1 orta boy domates
Yarimsar yemek kasigi domates ve biber salcasi
1 yemek kasigi tereyag
5 yemek kasigi siviyağ
2 cay kasigi tuz
3 su bardagi sicak su

Yapilisi

Oncelikle tereyag ve siviyağımızda etimizi kavuralım.Ardından ince dogranmis sogan, sarimsak ve biberleri ekleyip 2 dakika kavurduktan sonra kup dogranmis sebzelerimizi de ilave edip yaklasik 10 dakika kadar kavuralım.Rengi donup solan sebzelere kabugu soyulmus ve kup dogranmis domatesi, salcalari, tuzunu ilave edelim.Birkac kez hepsini karistirip kavurduktan sonra ustunu iki parmak gecek kadar sicak su ekleyip yaklasik 15- 20 dakika tencerede pisirelim.Tenceredeki pismeye yakin yemegimizi tek kisilik guvec kaplarına paylastirip firinlayalım.En yuksek dereceye ayarlanmis firinda da 15- 20 dakika kadar pisirelim.AFIYET OLSUN :)