

Korili Bezelyeli Biftek Sote

Malzemeler

1 kg biftek (kup dogranmis)
1 adet kuru sogan
2 dis sarimsak
2 adet orta boy patates
1,5 su bardagi bezelye
2 yemek kasigi zeytinyagi
1 yemek kasigi domates salcasi
Yarim yemek kasigi tatli biber salcasi
8-10 dal dogranmis maydanoz
1 silme tatli kasigi kori
Yarim tatli kasigi toz zencefil
1 tatli kasigi kekik
Degirmen deniz tuzu, degirmen karabiber

Yapilisi

Zeytinyagini tencerede isitip kup dogranmis bifteklerinizi koyup saldiklari suyu cekene kadar pisirin.

Uzerine yemeklik dogradiginiz sogani ve sarimsagi ilave edin.

Salcalari, kup dogranmis patatesleri ve bezelyeyi de ekleyip birkac dakika daha kavurun.

Kori, zencefil, kekik, tuz ve karabiberi de ekleyin.

En son dogranmis maydanozlari ve yarim su bardagi sicak suyu ilave edin.

Etler ve tum sebzeler yumusayincaya kadar pisirin.

Duduklu tencerede hazirlayabilirsiniz.

Kokusuna ve tadina bayilacaksiniz. Sicak servis yapin.

Afiyet olsun...