

Yaprak Kavurma

Malzemeler

Yarım kg bonfile et
3 adet kuru soğan
6 adet yeşil sivri biber
Tuz, karabiber
Çok az sıvı yağ

Yapılışı

Etı yaprak gibi doner inceliğinde doğrayın. Geniş yapışmaz bir tavayı ocaga alın. Isınınca biraz sıvı yağ ekleyip (etin kendi yağı olursa daha iyi olur) etleri tavaya atın ve harlı ateşte arada bir karıştırarak kavurun. Et suyunu bırakıp tekrar çekince piyazlık irice doğradığınız soğanları ve iri doğranmış biberleri de ekleyip ocanın altını da kısın. Biraz daha karıştırarak kavurup kapagini kapatın. Bu arada tuz ve karabiberini de ekleyin, 5-10 dakika daha pisirip servis edin.

Etı ince dilimlemekte zorlanırsanız derin dondurucuda biraz dondurup kolaylıkla dilimleyebilirsiniz.