



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Dana Etli Bezelye Yemeği



Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 50 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı dana eti
- 3 su bardağı bezelye
- 2 patates
- 1 havuç
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 4 su bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber

Ön Hazırlık:

Et ve sebzeler için ayrı kesme tahtaları kullanın. Malzemeleri benzer büyüklükte doğrayın; etin mühürlenmesi gereken tariflerde tavayı önceden iyice ısıtın.

Servis Önerisi:

Pirinç pilavı ve yoğurtla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti kavurun:

- Dana etini geniş tencerede yüksek ateşte mühürleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebze tabanını kurun:

- Soğan ve havucu ekleyip yumuşatın ve salçayı kavurun.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Yemeği pişirin:

- Sıcak suyu katıp et yumuşamaya başlayana kadar kapağı kapalı pişirin.

•

4. Bezelyeyle tamamlayın:

- Patates ve bezelyeyi ekleyip bütün malzemeler yumuşayana kadar pişirin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et kullanılan tariflerde parçaların içinin tamamen piştiğini, sebzelerin ise biçimini kaybetmeden yumuşadığını kontrol edin. Sos tabanda su gibi kalmamalı, malzemeleri hafifçe sarmalıdır.

>> **İpucu:** Bezelyeyi son aşamada eklemek renginin canlı kalmasına yardımcı olur.

Kiraz'ın
Mutfağı