



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Fırında Etli Patates



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 55 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kuşbaşı dana eti
- 5 adet patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet yeşil biber
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber ve kekik

Servis Önerisi:

Cacık ve piring pilavıyla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Kuşbaşı eti kızgın tavada suyunu salmadan renk alana kadar çevirin

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Patates, soğan ve biberi iri parçalar halinde doğrayın

3. Birleştirin:

- Et ve sebzeleri fırın kabına alıp salçalı sıcak suyu ekleyin

4. Pişirin:

- Kapağı kapatılarak 190°C fırında 45 dakika, ardından açık olarak 10 dakika pişirin

>> **İpucu:** Sert bir et kullanıyorsanız fırına vermeden önce kısa süre düdüklüde yumuşatın.