

Tarif Defteri



İnci BAK

email@incibak.com

Fotoğraflar: Özgür BAKIR

Yapım: İnci BAK

Yapım Asistanı: Sevil YÜCEL

Bayrama özel en kolay et yemekleri

Bayram etlerini yaz sebzeleri ile ve ete yakışan baharatlarla lezzetlendirin.

Kayısılı ve Etlü Türlü



Malzemeler:

- 1 kilo dana eti, kuşbaşı doğranmış
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet domates, zar doğranmış
- 2 diş sarımsak
- 2 adet havuç
- 2 adet kırmızı soğan
- 2 adet patates, küp doğranmış
- 1 su bardağı taze bezelye içi
- 2 adet kabak veya 10 adet bebe kabak
- 5-6 adet taze kayısı
- Tuz, kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı sumak

Hazırlanışı:

Tencereyi ocağın üzerine alın. Tencere iyice ısınınca sıvı yağla birlikte etleri ilave edin. Et suyunu salıp çekene kadar kavurun. İri doğranmış havuçları, patatesleri, sarımsakları ve soğanları ilave edin. Birkaç dakika sonra domatesleri ve salçaları ekleyin. 5 dakika kavurun. Üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte 40 dakika pişirin. En son kayısıları, bezelyeyi, kabakları, tuzu, sumacı ve kırmızı toz biberi ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın 15 dakika daha pişirin.



Sarı Kirazlı Dana Kavurma

4
Kişilik

Malzemeler:

- 500 gram dana eti, kuşbaşı doğranmış
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 havuç
- 1 soğan, çok ince kıyılmış
- 200 gram sarı kiraz, çekirdekleri çıkartılmış
- 4-5 dal maydanoz, iri doğranmış

Hazırlanışı:

Tavayı ocağın üzerine alın. Tava iyice ısınınca etlerle birlikte soğanı ekleyin. Sürekli karıştırarak 10 dakika boyunca kavurun. İri doğranmış havucu, çekirdeklerini çıkarttığınız sarı üzümleri ve üzerini örtecek kadar su ilave edin. Arada bir karıştırarak suyunu çekene dek pişirin. En son tereyağını ve kıyılmış maydanozu ekleyin. Birkaç kez karıştırıp ocaktan alın.

