



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Анкара тава

Ankara Tava



750 гр. говяжьих стейков
3 стакана риса
1 луковица
0,5 стакана растит. масла
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли
5 стаканов мясного бульона

- # Пассировать мелко резанный лук в масле до золотистого цвета. Сверху положить стейки.
- # Через 5 минут стейки перевернуть, добавить сверху слив. масло, закрыть крышкой и готовить под закрытой крышкой 15 минут.
- # Полуготовые стейки переложить в форму для духовки, сверху добавить лук с маслом, посолить, поперчить.
- # Затем сверху положить промытый рис, еще немного посолить и залить мясным бульоном.
- # Накрыть форму сверху фольгой и поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Готовить минимум 30 минут. Затем не убирая фольгу дать настояться еще 30 минут.
- # Подавать горячим.

Рецепт подготовлен по методу принадлежащему Кызылджахамам.