Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SOĞAN GALLESİ



Yarım kg arpacık soğan
400 gr dana kuşbaşı
10 diş sarımsak
4 adet kuru biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
2 çay kaşığı tuz

Önce kuru biberler, ılık suya ıslatılır, 1 saat kadar bekletilir.
Toprak tencere ateşe oturtulur, tereyağı ve arpacık soğanlar bırakılır. Bir kaç dakika kavrulur.
Bütün sarımsaklar, pul biber, kimyon, karabiber ve ince kıyılmış kuru biberler atılır. 10 dakika kavrulur.
Et ilave edilir. Kapak kapatılır, yarım saat pişirilir.
Sonra tuz eklenir, tekrar kapak kapatılır, kısık ateşte yarım saat daha pişirilir.
Ateşten aldıktan sonra 15 dakika dinlendirilir.

Not: Soğan Gallesi, Çorum'a özgü bir lezzettir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2108 | Adı: Soğan Gallesi | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:21