BAHAR SEBZELİ SIĞIR ETİ

90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1+1/2 kg'lık sığır butu
3 orta boy soğan (soyulmuş ve dilimlenmiş)
1 orta boy havuç (temizlenmiş ve halkalar halinde dilimlenmiş)
1 tatlı kaşığı kekik
2 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 bardak elma sirkesi
Sebzesi:
15 küçük soğan (soyulmuş ve bütün bırakılmış)
8 orta boy havuç (temizlenmiş ve doğranmış)
1tatlı kaşığı kekik
1defne yaprağı
2 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber.

Bir tencerede tereyağını eritip, İçinde eti altüst ederek kızartınız. Dilimlenmiş soğanları, havucu, kekiği, defne yapraklarını, tuz ve biberi ekleyip sirkeyi dökünüz. Kaynamaya başladığında ateşi kısarak tencerenin kapağını kapayıp, 3 saat kadar hafif ateşte kaynatınız. Bu arada, eti hiç olmazsa 1 kere altüst edip, her tarafının nemli olmasını sağlayınız.
Et, 1,5 saat piştikten sonra, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız. Hafifçe yağlanmış bir tavada, 1 küçük soğan, kekik, doğranmış havuç ve defne yaprağını karıştırarak 5 dakika pişiriniz. (Tavaya yapışmamasına dikkat ediniz). Delikli kepçeyle tavanın içindekileri, geniş, düz ateşe dayanıklı bir tencereye koyup dibine yayınız, üstüne tavuk suyunu, tuzu, biberi dökünüz.
Tencereyi yüksek ateşte bir taşım kaynatarak fırına sürünüz ve 1 1/4 saat pişiriniz.
Öteki tencerede kaynamakta olan eti ve sebzeleri delikli kepçeyle çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına dizerek, sıcak tutunuz.
Tencereyi fırından alınız, harlı ateşte 4 dakika kadar kaynatınız. Tahta bir kaşıkla tencerenin kenarlarını ve dibini kazıyınız, kevgirle süzerek, süzülen suyu servis tabağındaki etin üstüne dökünüz.

© lezzetler.com tarif no:59440 • adı:BAHAR SEBZELİ SIĞIR ETİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:25