# FIRINDA SIĞIR DÖŞÜ

2,5 kg'lık sığır döşü
2 çorba kaşığı un
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (doğranmış)
1 büyük havuç (kabuğu kazınıp doğranmış)
4 büyük boy havuç (kabukları kazınıp, 4'e bölünmüş)
1 küçük şalgam (kabuğu soyulup, ince doğranmış)
2 küçük şalgam (kabukları soyulup, 4'e bölünmüş)
2 çorba kaşığı kereviz rendesi
1 diş sarımsak (dövülmüş)
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
3/4 tatlı kaşığı karabiber
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı kekik

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirip, ısıtınız.
Eti kağıt peçete ile kurulayıp, 2 çorba kaşığı unla unlayınız. Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca sığır döşünü koyup, arasıra çevirerek 10-12 dakika, her tarafı kahverengileşene kadar pişiriniz. Eti iki büyük çatalla tencereden alıp, bir servis tabağına çıkarınız.
Soğanı, doğranmış havucu, doğranmış şalgamı, kereviz rendesini ve sarımsağı katıp, gerekiyorsa biraz daha tereyağı ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, sebzeleri orta ateşte 15 dakika arasıra karıştırarak sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz.
Servis tabağındaki kızarmış eti sebzelerin üstüne yerleştiriniz. Et suyunu, tuzu, biberi, defne yaprağını ve kekiği ekleyiniz. Tencerenin kapağını kapatıp, eti fırında 3+1/2 saat, yumuşayana kadar pişiriniz. (Et fırında pişerken gerekirse biraz daha et suyu ekleyiniz.)
Tencereyi fırından alıp, eti iki büyük çatalla tencereden çıkarınız. Pişme suyunu orta boy bir kaseye süzüp, süzgeçte kalan sebzeleri atınız. Eti ve süzülmüş pişme suyunu yeniden tencereye koyup, pişme suyunu tadarak gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber serpiniz. 4'e bölünmüş havuç ve şalgamları ekleyip, tencereyi kapağını kapatarak yeniden fırına sürünüz. Eti 30 dakika daha, et ve sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi fırından alıp, eti ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Yanına sebzeleri dizip, sosu ısıtılmış bir sosluğa boşaltarak, etle birlikte servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64406 • adı:Fırında Sığır Döşü • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:00