



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINDA SIĞIR KUŞBAŞI GÜVECİ

- 1 kg siğir eti (kuşbaşı doğranmış)
- 60 gr (1/2 su bardağı) un (1 tatlı kaşığı tuz 1 çay kaşığı karabiber ile karıştırılmış)
- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 2 çorba kaşığı rafine yağ
- 2 orta boy soğan (doğranmış)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 3 orta boy havuç (kazınıp, doğranmış)
- 3 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 1+1/4 su bardağı et suyu
- 3 orta boy patates (kabukları soyulup, her biri 4'e bölünmüş)
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kekik

Kuşbaşı etleri baharatlı una bulayıp, bir kenara bırakınız. Büyük bir güvece tereyağı ve rafine yağı koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca etleri koyup, arasıra çevirerek 5-6 dakika, her yanları kahverengileşene kadar kavurunuz. Delikli kepçeyle etleri bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Güvece soğan ve sarımsağı koyup 5-6 dakika, soğanlar iyice yumuşayıp pembeleşene kadar, arasıra karıştırarak pişiriniz. Havuçları ve kereviz rendesini ekleyip, arasıra karıştırarak 3 dakika daha, renkleri hafifçe kahverengileşene kadar kavurunuz.

Etleri yeniden güvece koyup, et suyunu ekledikten sonra, arasıra karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca patatesleri koyup, limon suyu, tuz, karabiber ve kekiği serpererek karıştırınız. Güveci ateşten alınız. Güvecin üstünü alüminyum kağıtla kapatıp, fırına sürerek 1,5-2 saat, etler iyice yumuşayana kadar pişiriniz. Güveci fırından alıp, servis ediniz.