



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRANSIZ DANA GÜVECİ

1,5 kg dana butu (kemiksiz)  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
2 1/2 su bardağı et suyu  
500 gr küçük soğan (ayıklanmış)  
500 gr taze bezelye (kabuksuz tartılmış)  
250 gr küçük havuç (temizlenmiş)  
500 gr mantar  
1 tatlı kaşığı şeker  
Baharat torbası:  
8 sap maydanoz  
1 fiske kekik  
1 defne yaprağı

Eti, üstüne tuz ve karabiberin yarısını serpip iyice buladıktan sonra bir kenara koyunuz. Yağı büyük bir tencerede orta ateşte eritiniz. Köpükleri sönünce dana etini de koyup, sürekli çevirerek 6-8 dakika, her tarafı hafif kahverengi olana kadar kızartınız.

Üstüne et suyunu dökünüz. Baharat torbasını da ekleyip ateşi yükselterek kaynatınız. Kaynayınca kapağını kapatıp, altını kısarak eti 1 saat pişiriniz. Tencerenin kapağını açıp soğanları, bezelyeleri, havuçları ve mantarları koyunuz. Geri kalan tuz ve biberle, şekeri serpiniz.

Tencerenin kapağını kapatıp 30 dakika daha, et ve sebzeler yumuşak oluncaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip hemen servis ediniz.

Not: Fransız dana güveci, kızarmış ekmek ve yeşil salata ile servis edilebilir.