



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜVEÇTE DANA SOKUMU

2 kg dana butu (kemikleri çıkarılıp rulo biçiminde sarılmış)
1/2 su bardağı baharatlı un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı karabiber ile karıştırılmış)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (döğülmüş)
400 gr domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı domates salçası
135 gr karnabahar (çiçek çiçek ayrılmış)
3/4 su bardağı et suyu
1 iri patates (soyulmuş ve 4'e bölünmüş)
250 gr temizlenmiş mantar
1 çorba kaşığı unlu tereyağı

Baharatlı unu bir tabağa koyunuz. Eti una bulayınız; sonra silkeleyerek üstüne yapışan fazla unu atınız. Tereyağı büyük kulplu bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca eti koyunuz ve iki büyük çatal yardımıyla 5-10 dakika, her tarafı iyice kahverengileşene kadar kızartınız. Sonra, gene iki çatalın yardımıyla eti tencereden çıkarıp bir tabağa alınız.

Arpacık soğanlarını ve sarımsağı aynı tencereye koyunuz. Sık sık karıştırarak 3-4 dakika kavurunuz. Sonra domatesi, domates salçasını ve karnabaharı koyup, et suyunu ekleyerek ateşi yükseltiniz. Kaynayınca, tabağa almış olduğunuz eti tencereye koyunuz. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte 2 saat pişiriniz. Patatesleri ve mantarı ekleyip 30 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten indiriniz, iki büyük çatalla eti ısıtılmış bir servis tabağına alıp, kalın dilimler halinde kesiniz. Sonra bir delikli kepçeyle mantarları tencereden alıp etin etrafına döşeyiniz.

Tencerede kalan sebzeli karışımı süzgeçten geçirerek orta boy bir tencereye boşaltınız. (Bu arada sebzeleri bir tahta kaşığın tersiyle ezerek bütün suyun çıkmasını sağlayınız). Süzgeçte kalan posaları atınız. Tencereyi ateşe koyup süzdüğünüz sosu kaynatınız. Kaynadıktan sonra altını kısıp, sos koyulaşana kadar unlu tereyağı azar azar katınız. Sos tenceresini ateşten indirip, sosu etin üstüne dökerek servis ediniz.