



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HAVUÇLU SIĞIR KUYRUĞU (ÇİN)

- 1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 demet taze soğan (ayıklanıp, doğranmış)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 3 su bardağı tuzsuz esmer et suyu
- birkaç damla acıbiber sosu
- 1,5 kg siğir kuyruğu (yağları temizlenip, kaynar suda 3 dakika haşlanmış)
- 5 havuç (devrik kesilmiş)
- 175 g makarna
- 1 tatlı kaşığı tuz

Siğir kuyruğu parçalarını tek kat halinde alacak büyüklükte bir tencereye yağı koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca taze soğanlar ve sarımsağı katıp, sürekli karıştırarak, 2 dakika pişirin. 3 bardak esmer et suyu, su ve acıbiber sosunu ekleyip, siğir kuyruğu parçalarını tek kat halinde yerleştirerek, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, siğir kuyruklarını 1 saat pişirin. Sonra siğir kuyruklarını altüst edip, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 1/2 saat) pişirmeyi sürdürün. Havuçları katıp, hafifçe yumuşayınca kadar (20 dakika) pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın ve yahniyi bir tel süzgeçten başka bir tencereye süzün. Süzgeçte kalan siğir kuyruğu parçalarının etlerini kemiklerinden ayırıp (kemiklerini atın), yeniden tencereye koyun. Havuç parçaları ile süzgeçte kalan soğan ve sarımsak parçalarını da ekleyin. Süzdüğünüz pişme suyunun yağını alıp, tencereye ekleyin ve tencereyi kısık ateşe oturtun. Bir başka tencereye 8 su bardağı su ve tuzu koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, suyu kaynatın. Kaynayınca makarnaları ekleyip, yumuşayınca kadar pişirin. Diğer tencedeki yahniyi tabaklara koyup yanında makarna ile servis yapın.