MACAR USULÜ SIĞIR

800 gram kemiksiz sığır eti
2 diş sarımsak
50 gram margarin (2,5 çorba kaşığı)
2 defne yaprağı
20 gram un (1/2 kahve fincanı)
1/2 çorba kaşığı tatlı ya da acı kırmızı biber
200 gram soğan (2 büyük)
350 gram domates (2 büyük) ya da 50 gram tuzsuz domates salçası (1/2 kahve fincanı)
3 ya da üç buçuk bardak su
Tuz

1 Bir tavaya; iki buçuk silme çorba kaşığı margarin koyarak, iyice kızdırmalı, sonra buna; ceviz büyüklüğünde parçalara doğranmış tranç ya da döş tarafından 800 gram sığır eti ilâve ederek, arada bir karıştırmak suretiyle etlerin her bir tarafları iyice pembemsi bir renk alıncaya kadar kızartmalı, sonra etleri delikli kepçe ile tavadan bir tencereye almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.
2 Bundan sonra, etleri kızarttığımız tavadaki yağa küçük doğranmış 2 büyük soğan ilâve ederek, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara yarım kahve fincanı da un kattıktan sonra beraberce bir beş dakika daha kavurmalı, sonra da bunlara kabukları çıkarılmış, küçük doğranmış 2 büyükçe domates ya da bir bardak suda karıştırılmış yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve ederek karıştırdıktan sonra bunarı olduğu gibi tenceredeki etlere ilâve etmelidir.
3 Sonra et tencersine; dövülmüş 2 diş sarımsak, 2 adet defne yaprağı, 2 tatlı kaşığı tuz ile yarım çorba kaşığı da kırmızı biber ilâve ederek, tencereyi ateşe oturtmalı ve karıştırmak suretiyle bunları bir 5 dakika daha pişirdikten sonra bunlara iki üç defa olmak üzere üç - üç buçuk bardak da sıcak su katmalı ve tencerenin kapağını kapatarak, etler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte 3 - 3,5 saat arasında pişirmeli ve servis yapmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:34255 • adı:MACAR USULÜ SIĞIR • gönderen:seyfo • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:23