SIĞIR ETİ HAŞLAMASI

Kullanılacak malzeme (5 kişilik): 1 kg sığır eti (döş, pançeta veya bacak tarafından), 16 bardak su, 2 körpe havuç, 2 baş soğan, 1 diş sarımsak, 1 maydanoz kökü, 1/4 pırasa, 1 çorba kaşığı tuz.

Yapılışı: Soğan soyulur, havuç kazınır ve bütün olarak iyice yıkanmış maydanoz kökü, bir pırasanın dörtte biri, bir diş sarımsak, tuz ve sığır etiyle birlikte büyükçe tencereye konur. 16 bardak su katılarak ateşe oturtulur. Isındığında yüzeyde beliren köpükler kevgirle alınıp atılır, tencerenin kapağı kapatılır ve et yumuşak bir duruma gelinceye kadar hafif ateşte 3-3,5 saat kadar haşlanır. Et pişince, servis tabağına alınır, dilimlenir ve isteğe göre sıcak veya soğuk olarak servis yapılır. Soğuğu söğüş olduğundan susuz olarak servis yapılmalıdır. Sıcak olarak servis yapılacaksa, tenceredeki et suyu süzgeçten geçirilir, yarım bardak et suyu sıcak olarak et dilimlerinin üzerine dökülür ve servise hazır duruma getirilir.

© lezzetler.com tarif no:10502 • adı:Sığır Eti Haşlaması • gönderen:Bayram • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:22