AVUSTURYA USULÜ SIĞIR HAŞLAMASI

2 kg sığır döşü
10 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 havuç (kazınıp, ikiye bölünmüş)
3 sap maydanoz
1 çorba kaşığı kereviz rendesi
1 pırasa (yıkanıp, püskülleri ve yeşil yapraklarının uç kısmı kesilmiş)
1 defne yaprağı
6 tane-karabiber
100 gr sığır ciğeri (zarı alınmış)

Büyük boy bir tencereye su, tuz, havuç, maydanoz, kereviz, pırasa, defne yaprağı ve tane karabiberleri koyup kaynatınız. Kaynayınca eti ve ciğeri ekleyip, tenceredeki su etin üstüne çıkmıyorsa biraz daha su koyarak, yeniden kaynatınız. (Suyun üstünde biriken köpükleri bir delikli kepçeyle alıp, atınız.)
Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağı yarı açık olarak 2 saat ağır ateşte pişiriniz. (Pişirme süresince suyun eti örtmesine dikkat edip, gerektikçe su ekleyiniz.) Tencerenin kapağını iyice kapatıp, yarım saat daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, eti ve sebzeleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.

Not: Sığır haşlamasını, yanında kırmızı lahana püresi ile ya da haşlanmış patatesle servis edebilirsiniz. (Etin suyu da lezzetli bir çorba olarak servis edilebilir.)

© lezzetler.com tarif no:64451 • adı:Avusturya Usulü Sığır Haşlaması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:01.05.2024 - 15:23