



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI ET DİLİMLERİ

1 kg dana eti (butun üst kısmından ince dilimler halinde kesilmiş)
300 gr (1+1/2 su bardağı) et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 defne yaprağı
1 çay kaşığı kurutulmuş kekik
1 orta büyüklükte soğan (ince doğranmış)
2 tatlı kaşığı (isteğe bağlı) kurutulmuş kapari
1 çorba kaşığı ılık suda eritilmiş 2 tatlı kaşığı mısır nişastası (istenirse)
limon dilimleri
kızartılmış ekmek parçaları

Önce fırınınızı çok ılıfif sıcaklığa getirip (130°C) ısıtınız.

Et dilimlerini büyük bir tencereye koyup et suyunu, tuzu, biberi, defne yaprağını, kekiğini ve soğanını ekledikten sonra, orta ateşte kaynatınız. Sonra, ateşi hafife ayarlayıp tencereyi kapağı kapalı olarak 1 saat hafif ateşte pişiriniz.

Et dilimlerini ısıtılmış bir servis tabağına alıp, fırında sıcak olarak saklayınız. Tencerenin altındaki ateşi açınız; et suyunu, harlı ateşte, başlangıçtaki miktarın yarısına ininceye kadar kaynatınız.

Ateşi hafife getirdikten sonra et suyuna kapariyi ekleyiniz (isteğe bağlı) ve ara sıra karıştırarak 3-5 dakika pişiriniz. (Daha koyu bir sos istiyorsanız, ılık suda eritilmiş mısır nişastasını ekleyerek karıştırınız ve 1-2 dakika, sos koyulaşıncaya kadar pişiriniz).

Defne yaprağını çıkararak sosu etlerin üstüne boşaltınız; et dilimlerini kızartılmış ekmek parçaları ve limon dilimleriyle süsledikten sonra sıcak olarak servis ediniz.

Not: Baharatlı et dilimlerini tereyağda sote edilmiş patates, yada ızgarada kızartılmış domatesle birlikte servis edilebilir.