



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOEUF BOURGUIGNON

1 kg iri doğranmış kuşbaşı et
150 gr pastırma
2 diş sarımsak
200 gr mantar
1 yemek kaşığı salça
1 adet büyük boy soğan
800 gr arpacık soğan
1 adet havuç
50 gr margarin
Yeteri kadar defne, karabiber, karanfil, tuz
Garni buketi için; kekik, adaçayı, maydanoz
4 yemek kaşığı un
Az miktarda yağ

Kuşbaşı etleri bir kaba koyun. Yemeklik doğranmış soğan ve sarımsağı, garni buketi, dilimlenmiş havucu ve baharatları üzerine ekleyin ve bir gece buzdolabında bekletin.

Bir kevgir yardımıyla etleri süzerek alın ve kağıt havlu ile kurulayın. Eğer etler ıslak olursa esmerleşecek ve lezzetini kaybedecektir.

Bir tencerede 2 yemek kaşığı sıvı yağı ısıtın ve etleri önlü arkalı pişirin.

Bu esnada garni buketi ve salçayı da tencereye ekleyin.

Başka bir tavada 4 yemek kaşığı margarin ile aynı miktarda unu karıştırarak meyane hazırlayın. Hazırladığınız meyaneyi tencereye dökün ve karıştırın. Üstü kapalı olarak ve kısık ateşte 2 saat pişirin.

Yemek pişerken, bir tavada julyen doğradığınız pastırmaları çevirerek pişirin. Pastırmaların bıraktığı yağda arpacık soğanları kavurun. Son olarak da aynı tavada dilimlediğiniz mantarları 1-2 dakika kadar pişirin.

2 saatin sonunda hazırladığınız garnitürü tencereye ekleyin ve karıştırın. 30 dakika daha pişirin ve servis kabına alın.

