



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOEUF BOURGIGNON

<https://www.ruhundoysun.com>

3 kg Dana kol
4 adet Soğan
3 adet Havuç
5 adet Kereviz sapı
10 diş Sarımsak
2 yemek kaşığı Domates salçası
3 yemek kaşığı Un
1.5 lt Et suyu
15 dal Kekik
10 dal Biberiye
3 adet Defne yaprağı
30-35 adet Arpacık soğan
300 ml Zeytinyağı

Eti temizle, 5x5x10 cm'lik iri parçalar halinde kes. Döküm bir tencerede 150 ml zeytinyağını ısıt, etlerin her tarafını iyice kızartıp kenara al.

Soğanları piyazlık, havuç ve kerevizleri iri küp doğra. Sarımsakları temizle. Hepsini 100 ml zeytinyağı eklediğin sıcak tencereye boşalt ve hafifçe öldür.

Salça ve unu ekleyip, biraz kavur.

Etleri tencereye geri koy. Sebzelerle iyice karıştır.

Etleri kaplayacak kadar et suyu ilave et.

Taze otları içine at, tencerenin kapağını kapat.

Yemek tıkrıdamaya başlayınca; önce 220 C'de 30 dak, sonrasında 180 C'de 2 saat, etler iyice yumuşayıp çatalla dağılır kıvama gelene kadar pişir.

Arpacık soğanların kabuklarını soy. Kalan zeytinyağını bir tencerede ısıt, soğanları çevirerek kızart, üzerlerine et suyu koyup yumuşayana kadar pişir.

Fırından çıkarttığın Boeuf Bourguignon'a arpacık soğanlarını ekleyip servis et.

