



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BEEF BOURGUIGNON

1,5 kg dana eti çok iri kusbasi gibi doğranacak  
40 gr/3 corba kasığı tereyağı  
350 gr arpacık soğanı  
350 gr küçük mantar  
1 büyük soğan kıyılmış  
1 havuç kıyılmış  
3 diş sarımsak  
3 corba kasığı un  
1,5 corba kasığı domates püresi  
1 l etsuyu  
2 defne yaprağı  
birkaç dal kereviz  
bolca taze kekik dallarıyla beraber  
biraz zeytinyağı  
yarım demet maydanoz incecik kıyılacak

Arpacık soğanlarını 2 kasık tereyağı ile ağır ateşte rengi değişene kadar arada karıştırarak kavurun. Kenara bir tabağa koyun. Aynı tavada ikiye kesilmiş mantarları kavurup, soğanların yanına koyun.

Yemeği pişirmekte kullanacağınız tencereye biraz zeytinyağı koyup kızdırın, et parçacıklarını iki yada üç parti halinde rengi kahverengileşene kadar kavurun. Etleri azar azar koyup kızartın. Etleri kenara alın.

Aynı tencereye biraz tereyağı koyup eriyince soğan, havuç, sarımsakları koyup kavurun, rengi değişip suyunu çekmeye başlayınca unu üstüne serpererek ekleyin ve kavurmaya devam edin. Yaklaşık 2-3 dk sonra etsuyunu, domates püresini, defne, kereviz ve kekigi ekleyin.

Kaynamaya başlayınca etleri ekleyip altını iyice kısın. Yaklaşık 3 saat pişirin. Arpacık soğanları, mantarları ekleyip bir 30 dk daha pişirin. İçinden defne ve kekigi (saplarıyla koyduysanız) çıkarın. Üstüne kıyılmış maydanoz serpip servis yapabilirsiniz.

