BEEF BOURGUİGNON

1,5 kg dana eti cok iri kusbasi gibi dogranacak
40 gr/3 corba kasigi tereyagi
350 gr arpacik sogani
350 gr kucuk mantar
1 buyuk sogan kiyilmis
1 havuc kiyilmis
3 dis sarimsak
3 corba kasigi un
1,5 corba kasigi domates puresi
1 l etsuyu
2 defne yapragi
birkac dal kereviz
bolca taze kekik dallariyla beraber
biraz zeytinyagi
yarim demet maydanoz incecik kiyilacak

Arpacik soganlarini 2 kasik tereyagi ile agir ateste rengi degisene kadar arada karistirarak kavurun. Kenara bir tabaga koyun. Ayni tavada ikiye kesilmis mantarlari kavurup, soganlarin yanina koyun.
Yemegi pisirmekte kullanacaginiz tencereye biraz zeytinyagi koyup kizdirin, et parcaciklarini iki yada uc parti halinde rengi kahverengilesene kadar kavurun. Etleri azar azar koyup kizartin. Etleri kenara alin.
Ayni tencereye biraz tereyagi koyup eriyince sogan, havuc, sarimsaklari koyup kavurun, rengi degisip suyunu cekmeye baslayinca unu ustune serperek ekleyin ve kavurmaya devam edin. Yaklasik 2-3 dk sonra etsuyunu, domates puresini, defne, kereviz ve kekigi ekleyin.
Kaynamaya baslayinca etleri ekleyip altini iyice kisin. yaklasik 3 saat pisirin. Arpacik soganlari, mantarlari ekleyip bir 30 dk daha pisirin. Icinden defne ve kekigi (saplariyla koyduysaniz) cikarin.
Ustune kiyilmis maydanoz serpip servis yapabilirsiniz.