



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOEUF BOURGUIGNON

1 kilogram dana kuşbaşı eti (tercihen but veya kol kısmından)
150 gram pastırma (büyük parçalar halinde doğranmış)
2 adet büyük soğan (doğranmış)
3 diş sarımsak (ince doğranmış)
2 adet havuç (iri doğranmış)
250 gram mantar (bütün veya yarım dilimlenmiş)
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı elma sirkesi
2 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı domates salçası
2 adet defne yaprağı
1 dal taze kekik veya 1 çay kaşığı kuru kekik
Tuz
Karabiber
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı

Geniş bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve doğranmış pastırmaları ekleyerek çıtır hale gelene kadar kavurun. Pastırmaları tencereden alın ve bir kenara ayırın. Aynı tencerede, kuşbaşı doğranmış dana etlerini ekleyin ve yüksek ateşte her iki tarafını da kahverengileşene kadar mühürleyin. Etleri de tencereden alıp pastırmaların yanına ayırın. Aynı tencereye doğranmış soğanları ekleyin ve karamelize olana kadar pişirin. Sarımsakları ekleyip kısa bir süre daha pişirin. Ardından havuçları ve mantarları ekleyip birkaç dakika daha soteleyin. Sebzelerin üzerine unu serpin ve karıştırarak birkaç dakika daha pişirin. Sirkeyi tencereye ekleyin ve kaynamaya bırakın. Birkaç dakika pişirin. Et suyunu, domates salçasını, kekik ve defne yaprağını ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Mühürlenmiş etleri ve pastırmaları tencereye geri koyun. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 2-3 saat kadar pişirin. Etler iyice yumuşayana kadar ara sıra karıştırarak pişmeye bırakın. Pişen Boeuf Bourguignon'u tencereden alın ve üzerine ince kıyılmış maydanoz serpiştirerek servis edin. Yanında patates püresi, taze ekmek veya pilav ile sunabilirsiniz.



