



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BOEUF BOURGUIGNON

1,5 kg dana kuşbaşı eti  
200 gram pastırma  
2 yemek kaşığı un  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 diş sarımsak, ezilmiş  
1 büyük soğan, doğranmış  
2 adet havuç, dilimlenmiş  
250 gram mantar, dilimlenmiş  
20 adet arpacık soğanı  
Sos Malzemeleri:  
500 ml elma sirkesi  
500 ml et suyu  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 dal taze kekik veya 1 çay kaşığı kuru kekik  
2 adet defne yaprağı  
Tuz ve taze çekilmiş karabiber  
Süslemek için:  
Kıyılmış taze maydanoz

Geniş bir tencerede zeytinyağını ısıtın.

Pastırmayı küçük parçalar halinde doğrayıp tencereye ekleyin ve çıtırlaşana kadar pişirin. Ardından pastırmaları çıkarıp kenara alın.

Aynı tencereye dana etlerini ekleyin. Her tarafı kahverengi olana kadar yüksek ateşte mühürleyin. Mühürlenmiş etleri bir tabağa alın.

Tencereye doğranmış soğan ve dilimlenmiş havuçları ekleyin. Orta ateşte 5 dakika kadar soteleyin.

Ezilmiş sarımsağı ekleyip 1 dakika daha soteleyin.

Etleri ve pastırmaları tencereye geri koyun.

Üzerine 2 yemek kaşığı unu serpin ve tüm malzemeleri karıştırarak unu yedin.

Tencereyi önceden ısıtılmış 180°C fırına koyup 4 dakika pişirin. Ardından çıkarıp karıştırın ve tekrar 4 dakika fırına verin.

Tencereyi fırından alıp ocak üzerine yerleştirin.

Sirkeyi ekleyin ve karıştırarak kaynamaya getirin.

Et suyunu, domates salçasını, kekik ve defne yapraklarını ekleyin.

Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte yaklaşık 2,5-3 saat pişirin. Etin yumuşak ve sosun koyu bir kıvam alması gerekiyor.

Ayrı bir tavada biraz zeytinyağı ısıtın.

Arpacık soğanlarını ekleyip hafifçe karamelize olana kadar pişirin, kenara alın.

Aynı tavada dilimlenmiş mantarları soteleyin.

Pişmeye yakın tencereye arpacık soğanlarını ve mantarları ekleyin.

Tüm malzemeleri birlikte 15 dakika daha pişirin.

Yemeği ocaktan alın ve 10 dakika dinlenmeye bırakın.

Servis yaparken üzerine kıyılmış taze maydanoz serpin.

Yanında püre patates, taze ekmek veya pilav ile servis edebilirsiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:181177 • ad:Boeuf Bourguignon • gönderen:dolu • indirme tarihi:03.04.2025 - 05:24