



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURGONYA USULÜ SALÇALI SIĞIR (FRANSA)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo siğir eti,
150 gram iç yağ,ı,
1/2 kilo ceviz iriliğinde kuru soğan,
1/2 kilo olgun domates,
150 gram kültür mantarı,
1 diş sarımsak,
1 demet maydanoz,
1 çorba kaşığı has un,
bir-iki defne yaprağı,
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar kekik,
karabiber ve tuz.

Yapımı: Eti yıkadıktan sonra kuşbaşı iriliğinde doğrayın. Sarımsağı havanda dövdükten sonra kıyacağınız iç yağına karıştırın. Sonra kıyılmış bu iç yağ,ını 3 çorba kaşığı zeytinyağıyla tavaya koyup kuvvetli bir ateşe oturtun. Beş dakika sonra kuşbaşı kesilmiş etleri unlayıp tavaya atın ve karıştırarak bunları kavurun. Tuzunu, biberini serpin ve bir tülbente koyduğunuz kekiğı, defne yaprağı,ını ve maydanozu tülbentle birlikte tavaya sarkıtın. Tavanın ağızını örtüp kapağın üstüne bir de ağırlık koyduktan sonra kaptakileri bir saat kadar orta ateşte pişirin. Beri yanda mantarların toprağı,a değı,en sap bölümlerini kestikten ve zarlarını temizledikten sonra bunları limonlu suyun içinde tutarak dilimleyin. Domatesi kabuğunu soyduktan, çekirdeklerini çıkardıktan sonra tel süzgeçten geçirin. Soğanların kabuklarını soyun Bir saat sonunda süzgeçten geçirilmiş domatesle soğanı ete katın. Vakit vakit karıştırarak ve ağı, zı kapalı olarak eti birbuçuk saat daha hafif ateşte pişirin. Birbuçuk saatin sonunda mantarları ekşili sudan çıkarıp iyice süzün ye bunları da etin üstüne serpiştirin. Gene vakit vakit karıştırarak eti yarım saat kadar orta ısıllı ateşte pişirmeye devam edin. Bu pişirme süreleri içinde bir bardak sıcak et suyunu azar azar katmayı unutmayın. Gerekirse daha da fazla et suyu katabilirsiniz. Yemek pişince tülbent içindeki baharlı otları çıkarıp atın ve yemeğı, servis tabağı,na boşaltıp sıcak sıcak servis yapın.