



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇ BURGIGNON

Posta Gazetesi

1 adet kuru soğan
8 diş sarımsak
2 çorba kaşığı tereyağı
500 gr. dana kuşbaşı
1,5 su bardağı su
1 çay bardağı sirke
1 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı maydanoz
1 tatlı kaşığı tane karabiber
1 adet havuç
2 su bardağı mantar
Tuz

Küp küp doğranmış soğan ve sarımsağı güveç tencerenizde kavurun.
Tencereden soğan ve sarımsağı kenara alıp, güvecinize etlerinizi koyun ve suyunu bırakıp çekene kadar soteleyin.

Etlerinize mantarları ekleyin.

Birlikte soteledikten sonra, kavrulmuş soğanları, küp doğranmış havucu, sirke ve suyu koyun.

Etleriniz yumuşayınca kadar pişirin.

Baharatları ekleyerek servis yapın.

