



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MANTARLI SIĞIR BUDU

Et için:

1.5 kg siğir but

1 çay kaşığı zeytinyağı

300 ml et suyu

1 çorba kaşığı kurutulmuş porçini mantarı

1 adet limon kabuğu, rendelenmiş

12 adet arpacık soğanı, kabukları soyulmuş

Püre için:

500 gr kabukları soyulmuş iri patates

200 ml sıcak İçim Süt

50 gr İçim Tereyağı

Muskat

Mantar için:

6 adet mantar

½ yarım kaşık İçim Tereyağı

1 tutam kekik

1 diş sarımsak

1 çorba kaşığı soğan

1 tatlı kaşığı limon suyu

Tavayı yüksek ateşte ısıtın. Etlerin her iki yüzeyini de yüksek ısıda kendi suyuyla soteleyin, daha sonra güveç kabına alın.

Tüm diğer et malzemelerini ekleyin, tuz ve karabiber katarak tatlandırın. Güveç kabını fırına, 180°C ısıya getirerek bırakın. 40 dakika boyunca pişirin. Isıyı 150°C'ye düşürün ve 80 dakika daha ağır ateşte pişirmeyi sürdürün. Et suyunu çok fazla bırakırsa kaşıkla alarak azaltın.

Patatesleri tuzlu suda haşlayın ve soğumaya bırakın. Kabuklarını soyun ve iyice rendeleyin. Dilerseniz metal patates püre makinelerini kullanarak pütürsüz bir püre elde edebilirsiniz. Sıcak sütle karıştırın. İçim Tereyağı'nı ve diğer baharatları püreyi kalınlaştırmadan yavaşça üzerine ekleyin.

Mantarları dilimleyin. Tereyağı, kekik ve sarımsakla birlikte kapağı kapalı bir tencerede yumuşayana kadar buharda pişirin. Limon suyu ve doğranmış taze soğanı ekleyin. Eti dilimlere kesin ve sosunu dilimlerin üzerine dökün.

Püre ve mantarları da üzerine yerleştirin. Sıcak servis edin.



