



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SIĞIR KUŞBAŞI

1,5 kg siğir eti (kuşbaşı doğranmış)
90 gr (3/4 su bardağı) un (1+1/2 tatlı kaşığı tuz + 1 tatlı kaşığı karabiberle karıştırılmış)
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
6 orta boy soğan (ince doğranmış)
6 havuç (kazınıp, 5 cm boyunda doğranmış)
1+1/2 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Kuşbaşı etleri baharatlı una bulayıp, bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirip, ısıtınız.

Büyük bir güvece 4 çorba kaşığı tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri koyup, arasına çevirerek 7-8 dakika, her yanları açık kahverengi bir renk alana kadar kavurunuz. Delikli kepçeyle, etleri bir tabağa çıkarınız.

Kalan 4 çorba kaşığı tereyağı tencereye koyup eritiniz. Yağ kızınca soğanları koyup 5-6 dakika, arasına karıştırarak, soğanlar iyice yumuşayıp pembeleşinceye kadar pişiriniz. Havuçları ekleyip, karıştırmaya devam ederek 3 dakika daha, havuçlar kahverengileşmeye başlayana kadar pişiriniz. Et suyunu ekleyip, tuz, karabiber, limon kabuğu rendesi ve baharat torbasını kattıktan sonra, iyice karıştırıp kaynamağa bırakınız.

Kaynayınca etleri ekleyip iyice karıştırarak, güveci ateşten alınız.

Güvecin üstünü kapatıp, fırına sürerek 2-2,5 saat, etler iyice yumuşayana kadar, arasına karıştırarak pişiriniz. Güveci fırından alıp, baharat torbasını çıkarıp atarak, servis ediniz.