



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRLANDA GÜVECİ

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 kg. iri doğranmış dana kuşbaşı
1 çorba kaşığı domates salçası
4 adet patates
2 adet havuç
2 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 adet defne yaprağı
2 çorba kaşığı tereyağı [?] etler için
2 çorba kaşığı tereyağı [?] sebzeler için
1 çay bardağı kıyılmış maydanoz
1 çay bardağı sirke
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz
Karabiber

Etleri tereyağında suyunu çekene kadar kavurun. Sirkeyi ekleyip 3 dakika karıştırın. Üzerine 2 su bardağı su ve defne yaprağını koyun. Güvecinizin kapağını kapatarak 1 saat pişirin. Ayrı bir tencerede doğranmış sebzeleri salçayla beraber tereyağında soteleyin. Üzerine 1 çay bardağı etin suyundan koyun ve yumuşayınca kadar pişirin. Tüm malzemeyi güveçte birleştirin. 200 derecede ısıtılmış fırın ızgarasında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Maydanoz serpin ve sıcak olarak servis yapın.

