



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAT KAT GÜVECI

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

6 dilim dana eti (tutarı 1300 gram)

6 dilim (150 gram) jambon,

400 gram taze mantar ya da 40 gram kuru mantar,

50 gram sadeyağ,

birkaç defne yaprağı,

1 sap kereviz,

1 havuç,

1 baş soğan,

birkaç sap maydanoz,

yeteri kadar et suyu,

3 çorba kaşığı mısırözü yağı,

yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı : Kereviz yaprağıyla maydanoz biraz irice doğranır. Havuçlar küçük parçalara bölünür. Soğan rendelenir. Hepsini 50 gram sadeyağ ve 3 çorba kaşığı mısırözü yağıyla birlikte toprak bir tencereye konur. Tenceredekiler bir süre tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur. Bu arada tuzla biber de serpilir. Soğanlar pembeleşince 1/4 bardak et suyuyla ıslatılır. Salça hazırlanınca ateşe dayanıklı (Pyrex) bir cam kayık tabak alınır. En alta bir dilim et konur. Üzerine salçanın beşte biri, onun üzerine bir dilim Jambon yayılır. Önceden saplarının topraklı bölümleri atılmış, iyice temizlenerek zarı çıkarılmış ve dilimlere bölünmüş mantarların beşte biri Jambon diliminin üzerine yayılarak konur. Sonra yine et diliminden başlayarak aynı işlemler beş defa tekrarlanır. En üste yine et dilimi konur. Böylece aralarda salçalar, mantarlar olmak üzere et dilimleri üst üste sıralanmış olur.

Cam tabağın kapağı örtülür ateşe oturtularak yemek pişirilir. Yemeğin pişirilmesi sırasında kabın kapağı mümkün olduğu kadar az açılır. Yalnız etin, kabın dibine yapışmasını önlemek için kabı sık sık sallamak gerekir. Su yetmezse gerektiğinde sıcak et suyu katılır, üç saat çok hafif bir ateşte pişirilir. Yemek, servis tabağına konduktan sonra ince dilimlere bölünür. Tabağın çevresi patates püresiyle süslenir. Yemeğin salçası da etin ve dilimlerin üzerine döküldükten sonra sıcak sıcak servis yapılır.