



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ DANA GÜVEÇ

Malzemeler:

400 gr dana kuşbaşı
20 kestane
2 havuç
8-10 arpacık soğan
10 diş sarımsak
1 çorba kaşığı kişniş tohumu
3 defneyaprağı
1 çorba kaşığı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı sirke
5-6 sivribiber
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1 su bardağı su
30 gr margarin
2 dal maydanoz
Tuz

Hazırlanışı:

* Soğan ve sarımsakları soyun. Sarımsak, soğan, kişniş, defne yaprakları, kuşüzümü, şeker ve sirkeyi bir kâsede karıştırın. Eti karışıma ilave edip üzerini streç folyo ile kapatıp 6 saat buzdolabında bekleterek marine edin.

* Kestanelerin üzerini çizip hafif diri kıvamda haşlayın ve kabuklarını soyun. Biberleri temizleyip iri iri doğrayın. Havuçları temizleyip dilimleyin.

* Eti güvece alın. Biber, havuç, nar ekşisi ve suyunu üzerine ilave edin. Margarini küp küp doğrayıp serpiştirin. Üzerini alüminyum folyo ile örtüp önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 40 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp kestaneleri ilave edin ve 10 dakika daha pişirin. Maydanozu kıyıp üzerine serpiştirin. Sıcak olarak servis yapın.