KESTANELİ SIĞIR GÜVECİ

1 kg. sığır incik, kemiksiz, iri küp kesilmiş
2 adet orta boy soğan (iri halka doğranmış)
1 adet defne yaprağı
300 gr. kestane (kebap)
2 dilim bayat esmer ekmek içi
1 yemek kaşığı balsamik sirke
1 yemek kaşığı taneli hardal
2 diş sarımsak
2 su bardağı et suyu
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz

Güveç tenceresinde yağı eritin. Sığır etlerini ekleyin ve orta ateşte her tarafını kızartın. Daha sonra etleri alıp, iri halka doğranmış 2 adet soğanı ve 2 diş ezilmiş soğanı koyarak renk verdirin. Soğanlar pembeleşince tekrar etleri güvece koyun, tuz, karabiber, et suyu, defne yaprağını ekleyin. Kapağı kapalı olarak orta ateşte kaynayana kadar, ardından kısık ateşte yaklaşık 1,5 saat etler iyice yumuşayıp suyunun yarısını çekene kadar pişirin. Etler ağızda eriyecek kıvama gelmeli, tam pişmediyse suyunun durumuna göre pişirmeye devam edin, gerekirse ara ara 1′er kepçe et suyu ekleyip devam edin. Etler kıvamında pişince, güveçten 1 kepçe et suyu alın. Bir kasenin içinde 2 dilim bayat ekmek içini, 1 yemek kaşığı hardalı ve 1 yemek kaşığı balsamik sirkeyi et suyuyla çatalla ezerek macun haline getirin. Bu karışımı yemeğin suyuna yedirin, bu işlem kıvam ve lezzetini arttıracaktır. Kebap yaptığınız kestaneleri de ekleyip 15 dakika daha pişirin ve güveci ateşten alıp yarım saat dinlendirdikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:129854 • adı:Kestaneli Sığır Güveci • gönderen:zeliha gülyüz • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:18