



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MACAR USULÜ SIĞIR

- 100 gr margarin
- 1 kilo kemiksiz siğir eti
- 2 adet soğan
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 2 kaşık un
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz

Siğiri döş tarafından alıp kuşbaşı doğrayın. Margarini tavada eritin eti burada kavurun; kızaran etleri tavadan alın ve ayrı bir tencereye koyun. Soğanı kıyın ve etleri kızarttığınız tavanın içinde kavurun. Soğanlar ölünce unu ilave edin, karıştırarak 5dk daha kavurun. Rengi dönünce kabuksuz doğradığınız domatesleri ekleyin. Bu harcı birkaç dakika pişirerek tenceredeki etlerin üzerine dökün. Sarımsağı, defne yaprağını ve baharatı ekleyip 5dk pişirin. Ardından suyu katıp kapağını kapatın ve kısık ateşte 3 saat pişirin.

