



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSSO BUCCO (İTALYA)

İçindekiler

Elektrikli tencere fonksiyonu:

1,5 kg kadar dana bifteği

3 büyük soğan

2 adet kereviz

2 diş sarımsak

400 g havuç

500 g domates

500 ml tavuk suyu

defne yaprağı

kereviz yaprağı

taze kekik ve maydanoz

1 çorba kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1 çorba kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu

3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

3 çorba kaşığı zeytinyağı

tuz

karabiber

Yağı Astucio'da konum 3'te ısıtın. Bifteklerin iki tarafını da bu yağda kızartın. Biftekler kızarıncaya, rende soğan ve kerevizi, 1 diş kıyılmış sarımsağı ve küp şeklinde kesilmiş havuçları ekleyin. Tuzunu koyduktan sonra konum 2'de 10 dakika pişirin. Domatesleri 30 saniye kadar kaynar suya batırarak kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın, doğrayıp Astucio'ya koyun. Sıcak et suyu, defne yaprağı, kereviz yaprağı ve taze kekik ilave edin. Tuz ve biber koyun. Kapağını kapatın ve konum 2'de 1 saat 15 dakika kadar pişirin. Limon ve portakal kabukları, maydanoz, ince kıyılmış bir diş sarımsak ilave edin ve karıştırın.