



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OXTAIL CLAIR

15 kişilik MALZEME:

150 gr. aşurelik buğday
1/2 su bardağı ince zar gibi doğranmış havuç, pırasa, kereviz
2 kg. siğir kuyruğu, parmak uzunluğunda doğranmış
1 adet küçük soğan,
1/2 küçük pırasa
1/2 küçük kereviz
1 küçük havuç
20 su bardağı su (4 litre)
750 gr. yağsız siğir kıyması
10 su bardağı soğuk su (2 litre)
Piyaz doğranmış 1 küçük soğan,
1 küçük havuç,
1/4 küçük kereviz
10 adet karabiber,
1 adet defne,
1 çay kaşığı kekik,
1 tatlı kaşığı tuz,
20 su bardağı kuyruğun suyu (4 litre)

YAPILIŞI:

Buğdayı bol suda pişinceye kadar bir buçuk -iki saat haşlayıp muhafaza ediniz
Zar gibi doğranmış sebzeği ayrı olarak haşlayıp muhafaza ediniz
Siğir kuyruklarını bol suyla bir tencerede bir kere kaynatıp suyunu dökünüz
Yıkayıp susuz olarak başka bir tencereye koyunuz
Üzerine 20 bardak suyu, soğan, kereviz, havuç ve pırasayı koyup ağır ağır kaynatarak, kaynarken ilk koyduğunuz su seviyesine bir işaret koyup suyunu çektikçe üzerine aynı miktar kaynar su koyarak üç dört saat kontrol ederek pişirip ateşten alınız
Kuyrukları bir kevgirle çıkarıp suyunu saklayınız
Kuyruklarda ki etleri ayıklayıp küçük zar gibi doğrayıp muhafaza ediniz
Çukur bir kaba beş bardak soğuk suyu, kıymayı, piyaz doğranmış sebzeleri, defneyi, tane karabiberi ve kekiği yumurta beyazını koyup karıştırınız
Sonra soğuk olarak üzerine siğir kuyruğunun suyunu ve tuzu ilâve edip ağaç bir spatula veya kevgir ile orta ateşte kaynama kıvamına gelinceye kadar karıştırıp kevgiri çıkarınız ve karıştırmayınız, kaynadıktan sonra ağır ağır kaynatarak iki buçuk saat kaynatıp ateşten alınız
Temiz bir tülbentten karıştırmadan yalnız et suyunu süzüp içine susuz olarak yukarıda haşladığınız buğday ve zar sebzeği ilâve edip servis ediniz