



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ SIĞIR ETİ (DÜDÜKLÜ)

1000 gram siğir eti kemikli
300 gram sarı patates (3 orta)
400 gram domates (2 büyük), ya da 75 gram tuzsuz domates salçası (3/4 kahve fincanı)
60 gram çiçekyağı (3 çorba kaşığı)
250 gram arpacık soğanı (25 adet) ya da 3 orta baş soğan
1 1/2 bardak su
Tuz

1 Dödüklüye; 3 silme çorba kaşığı margarin koyarak kızdırılmalı, sonra bu yağa kemikli olarak irice kuşbaşı doğranmış 1000 gram döş tarafından, ya da kemiksiz 800 gram sokum, ya da tranş tarafından siğir eti koyarak etler pembemsi bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 -15 dakika kızartmalı, sonra tencereye soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates, ya da yarım bardak suda eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, soyulmuş ve dörde bölünmüş 3 orta baş soğan bir buçuk bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz katarak dödüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.

2 Sonra tencereye çok kuvvetli ateş vererek, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti yarıya kadar azaltılmış ateşte bir bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.