



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAŠTİCADA (HIRVATİSTAN)

Sığır Bonfile 1,5 kg  
Sirke 3 çorba kaşığı  
Dilimlenmiş Sarımsak 5 diş  
Pastırma 100 g  
Zeytinyağı Yarım su bardağı  
Soğan 3 adet  
Havuç 2 adet  
Elma sirkesi Yarım su bardağı  
Şeker 1 tatlı kaşığı  
Limon 3 dilim  
Kereviz 1 adet  
Un 1 tatlı kaşığı  
Karanfil 4 adet  
Domates Püresi 2 yemek kaşığı  
Kuru Erik 3 adet  
Tuz  
Karabiber

Bütün ete sivri bir bıçakla farklı yerlerinden 2-4 cm kadar delik açılır. Ayrı ayrı deliklere sarımsak ve pastırma sıkıştırın. Dört ya da beş yere de karanfil sıkıştırın.

Eti bir tavaya yerleştirin; sirke ile kaplayın ve bütün gece bekletin.

Sirkeli eti çıkarın. Tuz ve karabiber serpin. Zeytinyağı, soğan, kereviz ve havuç ile birlikte bir kızartma kabına koyun. Kapağı kapalı 45 dakika kızartın.

Fırından çıkartın. Sos hariç eti çıkarın. Etten kalan sos ile sebze püresi yapılır. Un, karanfil, domates püresini, şeker, elma sirkesi, limon dilimleri ve kuru erik ekleyin.

1 cm kalınlığında dilimler halinde eti kesin. Tekrar sos içine eti koyarak biraz kaynatın. Patates gnocchi veya ev yapımı makarna ile servis yapın.

Not: Sunum yaparken rendelenmiş kaşar peyniri serpebilirsiniz.

