



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAGOUT

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg. Sığır eti (kuşbaşı doğranmış)
2 adet Soğan (dilimlenmiş)
1 diş Sarımsak (ince kıyılmış)
1.5 su bardağı sıcak su
4 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı sirke
1 çay kaşığı muskat
1 çay kaşığı şeker
Tuz ve biber
Baharat Demeti İçin:
2 adet taze kekik
3 maydanoz
1 defne yaprağı

Fırını 200 dereceye ayarlayın.

Bir güveçte margarini eritiniz, etlerin hepsini atarsanız kavrulana kadar sertleşebileceğinden etleri azar azar atın, biraz kavurunuz ve bir tabağa çıkarınız. Aynı işlemi etler bitene kadar tekrar ediniz.

Aynı güveç içinde soğanları ve sarımsakları soteleyin, etleri ilave edip unu serpiştiriniz ve karıştırınız.

Sonra sıcak suyu, sirkeyi, bir ipe bağlayıp hazırladığınız baharat demetini (maydanoz, kekik ve defne yaprağından hazırlanan demet) şekerini, muskatı, tuz ve biberi ekleyerek bir taşım kaynatınız.

Güvecin üstünü kapatınız ve önceden 200 derece ısıtılmış fırında 1 saat pişiriniz.