



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR GÜVECİ

- 1 kg siğir eti (kuşbaşı doğranmış)
- 4 çorba kaşığı rafine yağ
- 16 arpacık soğanı
- 8 küçük havuç (kazınmış)
- 8 küçük şalgam (kabukları soyulmuş)
- 2 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 125 gr mantar (temizlenmiş)
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı un
- 3 su bardağı et suyu
- 1 defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Büyük bir tencereye 2 çorba kaşığı rafine yağ koyup, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca etleri ekleyip, her tarafları kahverengileşene kadar kızartınız. Etleri bir delikli kepçeyle tencereden alıp, ısıtılmış bir tabağa çıkarınız. Kalan 2 çorba kaşığı rafine yağı tencereye ekleyip, kızdırınız. Yağ kızınca soğan, havuç, şalgam ve kereviz rendesini katıp, arasıra karıştırarak, sebzeler hafifçe kahverengileşene kadar pişiriniz. Mantarları ekleyip, 2 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, kırmızıbiber, domates salçası ve unu katarak karıştırınız. Karıştırmaya devam ederek et suyu ve defne yaprağını ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, karışımı kaynattıktan sonra, tuz ve biberi serpiniz. Isıtılmış tabaktaki etleri yeniden tencereye aktarıp, tencerenin ağzını kapatarak, ağır ateşte 1,5-2 saat etler yumuşayana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, yemeği ısıtılmış çukur bir servis tabağına boşaltarak, servis ediniz.