SIĞIR KAVURMASI

(6 Kişilik)
1,5 kg. sığır kuşbaşı
200 gr. tereyağı
4 domates
2 dolmalık biber
100 gr. dana jambon
4 iri soğan
4 havuç
üzüm sirkeri
kekik
defne
1 baş kereviz
tuz
tane karabiber
4 diş sarımsak

İri keşilmiş sığır eti parçalarını bir tencereye 1 baş kereviz, 1 halka kesilmiş havuç, ince doğranmış 1 soğan, 1 defne yaprağı, biraz kekik, 5 karabiber tanesi ve tuzla koyun, karıştırın, 1 bardak suyla çoğalttığınız sirkeyi ilave edin. Bir gece dinlenmeye bırakın. Ertesi günü etleri tencereden alın, kalın kağıt üzerine sererek fazla sularını alın. Büyük bir tavaya tereyağını koyun, etleri bu yağda çevirerek pembeleştirin. Hafifçe kızarınca etleri bir güvece alın, parçalanmış dana jambonu ve etin içinde yattığı sirkeli ve sebzeli suyu, geri kalan havucu ve soğanı, sarımsağı ilave edin. Kapatın 2,5 saat orta ateşte pişirin. Bu sırada çekirdekleri çıkartılmış ve dörde bölünmüş domateslerle doğranmış dolmalık biberi ilave edin. Yarım saat daha pişirin. Bu yemek ne kadar uzun süre pişerse o kadar lezzetli olur. Bu nedenle yemeği önceden hazırlamaktan ve sonra servis yapmadan önce ısıtmaktan korkmayın.

Afiyet Olsun

© lezzetler.com tarif no:536 • adı:Sığır Kavurması • gönderen:Samsun • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56