



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

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 sebze 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