



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR KEBABI

900 gram siğir eti
6 bardak su
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
35 gram un (3/4 kahve fincanı)
40 gram sadeyağı ya da margarin (2 çorba kaşığı)
2 diş sarımsak
5 tane karabiber (varsa)
100 gram soğan (1 büyükçe)
1 defne yaprağı
50 gram havuç (1 küçükçe)
1 tatlı kaşığı kekik
1 çok küçük kereviz kökü
1/2 kahve fincanı sirke
250 gram domates (2 orta) ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
Tuz

1 Bir tavaya; 3 silme çorba kaşığı margarin ile 2 silme çorba kaşığı sadeyağı ya da margarin koyarak kızdırmalı, sonra buna tranç ya da sokum tarafından küçük ceviz büyüklüğünde parçalara bölünmüş kemiksiz 900 gram siğir eti koyarak, etler iyice pembe bir renk alıncaya kadar arada bir karıştırmak suretiyle kızartmalı, sonra bunları iyice süzölmüş olarak tavadan çıkartarak, etleri içinde pişirecek olduğumuz tencereye koymalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 İçinde kızgın yağ olan ateşteki tavaya, da; kabukları soyulmuş ve gelişigözel küçük parçalara doğranmış 1 büyük baş soğan ile, çok küçük baş kereviz kökü, kazınmış ve küçük doğranmış 1 küçük havuç, bir adet defne yaprağı, 5 adet tane karabiber, 1 tatlı kaşığı kekik ilâve ederek bunları 10 dakika kavurmalı, sonra tavaya; üç çeyrek kahve fincanı da un katarak, sebzeleri 2 dakika kadar da unla kavurduktan sonra, bunlara; 2 diş dövölmüş sarımsak ile soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası ilâve etmeli ve 3 - 5 defa daha karıştırdıktan sonra bunları olduğu gibi bir tarafa bırakmış olduğumuz et tenceresine katmalıdır.

3 Sonra tencereye; 6 bardak sıcak su, yarım çorba kaşığı tuz ile, yarım kahve fincanı sirke ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı, etler iyice pişmiş bir hal alıncaya kadar ortadan daha az kuvvetteki ateşte 3 - 3,5 saat pişirmeli ve etleri tabağa alarak, salçasını da sebzeleriyle birlikte püre halinde süzgeçten geçirilmiş olarak üstlerine dökmeli ve servis yapmalıdır.