



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR YAHNİSİ BURGİNYON (FRANSA)

BOEUF A LA BOURGOIGNONE

4 kiři için MALZEME :

700 gr. siğır sokumu

3 diř sarımsak

1 soğan

1 adet parmak büyüklüğünde havuç

4 dal maydanoz

1 yaprak defne

1 çay kaşığı kekik

2 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı tereyağı

zardan büyükçe kesilmiş 20 adet arpacık soğanı

soyulmuş 10 adet mantar

Tuz

1 çorba kaşığı un

5 su bardağı su

YAPILIřI :

Eti üç santim üç santim kuşbaşı kesiniz bir kabın içersine koyup üzerine havuç ve bir adet soğanı halka kesip maydanozu, defne ve kekiğı ilâve ediniz, bir kere karıştırıp oniki saat bekletiniz

Küçük bir tencereye yağı koyup orta ateşte iki üç dakika hafif renk alıncaya kadar kavurup soğan ve mantarı ilâve ediniz

Bir çimdik şeker, dört çorba kaşığı su ilâve edip gayet ağır ateşte veya fırında altı yedi dakika pişirip ateşten alınız ve muhafaza ediniz

Etleri bir süzgece çıkarıp suyunu muhafaza ediniz

Küçük bir tencereye (kasrola) margarini koyup kızdırıp etleri ilâve ediniz

Etler bırakacağı suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar kavurup sarımsak ve unu ilâve ediniz

iki üç dakika daha karıştırarak kavurup yukardaki sebzeli etin suyunu, tuzu ilâve edip kapağını kapayıp ağır ağır kaynatarak ve suyunu kontrol ederek lüzum eder ise kaynar su ilâve ederek etin kalitesine göre ikibuçuk - üç saat pişirip ateşten alınız

Etleri bir kevgirle başka bir tencereye çıkarıp sosunu üzerine süzdürünüz

Yukardaki soğanlı harcı üzerine ilâve edip tekrar ateşe koyunuz, ağır ağır kaynatarak yirmi dakika daha pişirip servis ediniz.