



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR YUMURTA HAŞLAMA

Siğir budundan yumurta denilen parçayı alıp, düzgün 3 - 4 parça yapıp tencereye koyunuz. Üstünü örtünceye kadar su doldurduktan sonra kuvvetli ateşe sürünüz. Kaynayınca üzerinden köpüğünü alıp tencereyi orta ateşe çekiniz. İçine düzgünce doğranmış 1 şalgam, 1 havuç (kereviz, maydanoz, pırasa beyazını) bir demet yapıp koyunuz. 2 karanfil, mıhlı bir soğan, bir küçük miktar şeker ve tuz ilâve edip, 7 - 8 saat kaynamağa bırakınız. Etler ilik gibi olunca çıkarıp yemek tabağına alınız. Sonra suyunu ince astardan süzüp üzerinden yağını alıp etin üstüne dökünüz. Havuçlarla şalgamları bozmayarak ilâve edip sıcak sıcak servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:52942 • adı:SIĞIR YUMURTA HAŞLAMA • gönderen:karakaçan • indirme tarihi:30.04.2025 - 19:54