SOSLU DANA KUŞBAŞI

800 gr Banvit Kırmızı Dana Kuşbaşı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
400 gr arpacık soğan
400 gr mantar
1 çorba kaşığı domates salçası
400 ml et suyu
500 ml su
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı taze kekik
1/2 demet maydanoz (iri doğranmış)

Zeytinyağının yarısını ısıtıp, arpacık soğanları katın. Karıştırarak, soğanlar yumuşayıp, hafif sararıncaya kadar, yaklaşık 5 dak. soteleyin. Mantarları ilave edin. Ara ara karıştırarak, mantarlar yumuşayıncaya kadar pişirin.
Kalan zeytinyağını ısıtıp, etleri katın. Hızlı ateşte ve karıştırarak, etler hafif kahverengi oluncaya kadar soteleyin.
Domates salçasına, karıştırarak yavaş yavaş et suyunu katın.
Etlere, salçalı et suyu, su, sarımsak ve kekiği ilave edip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 1-1,5 saat pişirin.
Etleri delikli kepçe ile süzerek ayrı bir kaba alın. Tencerede kalan sosu hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve ara ara karıştırarak, sos yarı yarıya azalıncaya kadar pişirin.
Et ve mantarlı soğanları sos ile harmanlayıp, hafifçe ısıtın ve ateşten alın.
Üzerine maydanoz serpin. Arzu ettiğiniz sote sebze ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55089 • adı:Soslu Dana Kuşbaşı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.04.2024 - 03:09