



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TERBİYELİ SIĞIR HAŞLAMASI (DÜDÜKLÜ)

800 gram siğir eti kemiksiz  
200 gram havuç (3 orta)  
100 gram kereviz (1 orta)  
400 gram sarı patates (4 orta)  
150 gram arpacık soğanı (15 adet) ya da (2 orta baş soğan)  
5 bardak su  
1 demet maydanoz  
Tuz

### TERBİYESİ:

4 yumurta sarısı ya da 2 bütün yumurta  
2 orta limonun suyu  
2 kahve fincanı su

1 Dödüklü tencereye; kemiksiz olarak yumurta büyüklüğünde parçalara doğranmış 800 gram panceta ya da antrekot tarafından siğir eti, kazınmış meyilli kesilmiş 3 orta havuç, soyulmuş ve yarım ay şeklinde kesilmiş 1 kereviz, soyulmuş 15 adet arpacık soğanı, ya da sekize bölünmüş 2 orta baş soğan, 5 bardak su ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak dödüklü tencerenin kapağını kapatmalı.

2 Sonra tencereyi çok kuvvetli ateşe oturtarak, üstündeki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ısıklık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere eti, yarıya kadar azaltılmış ateşte bir, bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşaltmalı, sonra da tencereyi kapaksız olarak küçük ateşe oturtmalıdır.

3 Sonra bir kuşaneye; 4 adet yumurta sarısı, ya da 2 bütün yumurta, 2 orta limonun suyu ile 2 kahve fincanı da âdi su koyarak çatalla birkaç kez çalkalamalı, sonra da bu tencereyi, küçük ateşteki et tenceresine koyarak iyice bir karıştırmah, kıyılmış bir demet de dereotu kattıktan sonra servis yapmalıdır.