

Kuru Erikli Dana Güveç

Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 70 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana kuşbaşı
- 8 kuru erik
- 1 kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı et suyu
- 1 çubuk tarçın
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Dana kuşbaşını kurulayın ve büyük parçaları eşit lokmalara kesin. Soğanı doğrayıp havucu dilimleyin; kuru erikleri, et suyunu, domates salçasını ve tarçın çubuğunu ölçerek hazırlayın. Eti sebzelerden ayrı tahtada hazırlayın.

Servis Önerisi:

Güveci beş dakika dinlendirdikten sonra et, kuru erik ve sosu her porsiyona paylaştırın. Tarçın çubuğunu servis öncesinde çıkarın; koyu tatlı-ekşi suyunu pilavın üzerine gezdirerek sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Dana kuşbaşını kurulayın. Zeytinyağını tencerede kızdırıp eti partiler halinde renk alana kadar kavurun.
- Eti üst üste yığmayın; mühürlenen parçaları geçici olarak tabağa alın.

2. Sebzeleri ve salçayı kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Aynı tencerede doğranmış soğanı ve havucu birkaç dakika çevirin. Domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Etleri tencereye geri koyup et suyunu ilave edin.

3. Güveci pişirin:

- Tarçın çubuğunu, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynama başlayınca kapağı kapatıp kısık ateşe alın.
- Et yumuşamaya yaklaşınca kuru erikleri ekleyin; eriklerin dağılmaması için son bölümde fazla karıştırmayın.

4. Kıvamı kontrol edin:

- Et tamamen yumuşayana ve sos hafifçe koyulaşana kadar pişirmeyi sürdürün.
- Tarçın çubuğunu çıkarın, tuzunu kontrol edip yemeği 5 dakika dinlendirdikten sonra servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Dana etleri çatal bastırınca kolayca ayrılacak kadar yumuşamalı; kuru erikler bütünlüğünü büyük ölçüde korumalıdır. Tarçın ve erik aroması et suyuna geçince sos hafifçe koyulaşmalı, belirgin bir çiğ salça tadı kalmamalıdır.

Saklama:

Kalan güveci iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken sosu kısık ateşte karıştırın; eriklerin ezilmemesi için yemeği sertçe çevirmeyin.

>> **İpucu:** Kuru erikleri pişmenin son bölümünde ekleyin; uzun süre kaynarsa dağılır ve yemeği gereğinden fazla tatlandırır.

Kiraz'ın Mutfağı