



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Kuru Erikli Dana Güveç



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme 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:

Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

Servis Önerisi:

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatısından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

Yapılışı:

1. Ön hazırlığı yapın:

- 500 g dana kuşbaşı, 8 kuru erik ve 1 kuru soğan malzemelerini tarifte kullanılacak boyutta hazırlayın.
- Çiğ et veya tavuk kullanılıyorsa sebzelerden ayrı kesme tahtası kullanın.

2. Ana malzemeyi pişirin:

- Tencereyi iyice ısıtıp yağı ve ana malzemeyi ekleyin; üst üste yığmadan renk aldırın.



- Sert dokulu sebzeleri ekleyip orta ateşte kokuları belirginleşene kadar çevirin.

3. Yemeği birleştirin:

- Kalan sebzeleri, baharatları ve ölçülü sıcak suyu ekleyin.
- Kapağı kapalı biçimde malzemeler yumuşayana ve lezzetler birleşene kadar pişirin.

4. Son kontrolü yapın:

- Suyunu ve tuzunu kontrol edin; gerekiyorsa kapağı açık birkaç dakika çektin.
- Ocaktan aldıktan sonra beş on dakika dinlendirerek servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıg bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

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