BAHARATLI DANA PİRZOLASI

6 büyük parça dana pirzolası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı rafine yağ
3 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 su bardağı elma sirkesi
1 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı kurutulmuş kekik
1 çay kaşığı fesleğen
50 gr (1/4 su bardağı) acı krema.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (170°C) ısıtınız. Pirzolaları tek tek tuz ve biberle ovunuz. Büyük bir tavaya 2 çorba kaşığı tereyağı ve 1 çorba kaşığı rafine yağı koyarak orta sıcaklıkta kızdırınız. Pirzolaları tavaya koyarak bir taraflarını 4 dakika, öteki taraflarını 3 dakika kızartınız. Sonra pirzolaları tavadan alarak, ateşe dayanıklı kapaklı bir tencereye yerleştiriniz.
Tavanın içindeki yağı boşalttıktan sonra 4 çorba kaşığı tereyağı koyup hafif ateşte eritiniz. Soğanı ve sarımsağı tavaya koyarak 1 dakika kızartınız. Tavadaki yağı karıştırarak sirke, tavuk suyu, kekik ve fesleğeni ekleyiniz. İyice karıştırarak 3-4 dakika yavaş yavaş pişiriniz; sonra, bu karışımı ateşe dayanıklı tenceredeki pirzolaların üstüne dökünüz.
Tencereyi orta ateşe koyarak yavaş yavaş kaynatınız. Kapağını kapayarak fırına koyunuz. 7 dakikada bir pirzolaların üstüne suyundan gezdirerek 25 dakika pişiriniz. (Pirzolaların kurumaması için fazla pişirmemeye dikkat ediniz).
Tencereyi fırından alınız; pirzolaları tencereden çıkarıp, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek sıcak bir yerde saklayınız. Tencereyi, içindeki baharatlı karışımı ile birlikte harlı ateşe koyunuz ve bu karışımı suyunu hafifçe çekinceye kadar kaynatınız. Sonra karışımı devamlı karıştırarak kremasını koyunuz. Elde ettiğiniz sosun tadına bakınız ve gerekiyorsa biraz daha tuz ve kırmızı biber ekleyiniz. Tencereyi ateşten alınız, sosu devamlı karıştırarak kalan tereyağını katınız. Hazırlamış olduğunuz bu sosu pirzolaların üstüne döktükten sonra, hemen servis ediniz.

Not: Baharatlı dana pirzolası sote patates ve yeşil sebze ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:59442 • adı:BAHARATLI DANA PİRZOLASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:25