CENEVİZ USULÜ ESKALOP

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1/2 kilo fileto tarafından süt danası,
2 bardak pilâvlık pirinç,
1 bardak tereyağı,
1 kahve fincanı rendelenmiş kaşer peyniri,
1 çorba kaşığı domates salçası,
1 çorba kaşığı un,
1/2 demet maydanoz,
1 diş sarımsak,
1 baş soğan,
3+1/2 bardak et suyu,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Eti çok ince dilimlere doğrayıp iyice dövdükten sonra tuzlayıp biberlemeli. Soğanı rendelemeli. Maydanozu temizleyip yıkamalı ve kıyarcasma ince doğramalı. Sarmısağı mümkün olduğu kadar küçük parçalara doğramalı.
iki bardak pilâvlık pirinç, 3 bardak et suyu ve 3/4 bardak tereyağıyle bir pilâv pişirmeli.
Beri yanda kalan sadeyağına iki kaşık zeytinyağı katıp bunları bir tavaya koymalı ve kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Yağ kızınca rendelenmiş soğanı içine atmalı ve karıştırarak kavurmalı. Soğanlar renk değiştirince et dilimlerini üzerlerine yerleştirmeli ve önce bir, sonra öbür yanlarını nar gibi kızartmalı.
Et kızarınca 2 kaşık et suyunda eritilmiş unu katmalı. Üç dakika kadar hafif ateşte pişirmeli. Bu sürenin sonunda kalan et suyunun yarısında eritilmiş domates salçasını katmalı. Kıyılmış sarımsakla maydanozu da serpiştirdikten sonra kalan et suyunu dökmeli ve kabın ağzını örterek etleri çok hafif ateşte iyice pişirmeli. Vakit vakit çevrilecek etler iyice plşince kabı ateşten indirmeli. Bu arada pilâv pişmiş ve demlenmiş olacağından rendelenmiş kaşer peyniri katıp şöyle bir harmanlamalı ve yuvarlak bir kalıba koyup bastırmalı. Sonra bu kalıbı büyük ve yuvarlak bir servis tabağının tam ortasına başaşağı ederek pilâvı biçimli bir şekilde tabağın ortasına oturtmalı. Ateşten indirilecek etleri de pilâvın üstüne yerleştirmeli.
Kapta kalan salçayı hafifçe kaynatıp koyulaştırdıktan sonra etlerin ve pilâvın üstüne gezdirerek dökmeli, yemeği sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12832 • adı:CENEVİZ USULÜ ESKALOP • gönderen:DARI • indirme tarihi:04.05.2024 - 16:10