DAMLA SAKIZLI DANA KAPAMA

Malzemeler:
12 adet arpacık soğanı
2 diş sarımsak
75 gram tereyağı
750 gram süt dana parça et
1 çorba kaşığı un
5 su bardağı ılık su
Yarım çorba kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı damla sakızı
1 tatlı kaşığı tozşeker
2 adet havuç
1 adet orta boy kök kereviz
2 adet orta boy patates
1 demet taze soğan
1 adet marul veya kıvırcık salata
1 demet pazı
1 demet dereotu
1 demet maydanoz

Hazırlanışı:
Arpacık soğanı ve sarımsakların kabuklarını temizleyin. Tereyağını bir tencereye alın. Eridikten sonra arpacık soğanları ve dövülmüş sarımsakları ekleyin. Pembeleşin-ceye kadar kavurun. Sonra dana etini tencereye aktarın. Bıraktığı suyu çekene dek kavurmaya devam edin.
Unu etlerin üzerine ilave edin. Topaklanmaması için sürekli karıştırın. Ardından 5 su bardağı ılık suyu sürekli karıştırarak, ekleyin. Orta hararetli ateşte bir buçuk saat pişirin. Etler yumuşamaya başlayınca yarım çorba kaşığı tuzu, 1 tatlı kaşığı şekeri ve yarım çay kaşığı damla sakızını ilave edin.
Havuçların kabuklarını soyup ince şeritler halinde doğrayın. Kararmaması için suda bekletin. Kerevizin sap kısmını kesip çıkarın kökünün kabuklarını soyup parmak kalınlığında doğrayın. Kararmaması için unlu ve limonlu suda bekletin. Patatesi de soyup, parmak kalınlığın doğrayın. Suda bekletin.
Taze soğanları ayıklayıp uzun parçalar halinde kesin. Marul yapraklarını ya kıvırcık salatayı yıkadıktan sonra dörde bölün. Pazı yapraklar ayıklayıp, yıkayın. Sap kısımlar kesin. Maydanoz ve dereotunu yıkadıktan sonra saplarını ayıklayın.
Etler pişip yumuşaymca iç havuçları, dörde bölünmüş marul veya kıvırcık salatayı, taze soğanları, pazı yapraklarını ilave edin 10 dakika kaynadıktan sonra kerevizleri ve patatesleri ilave edin. 15 dakika daha orta ateşte pişirin. Üzerine iri kıyılmış maydanoz ve dereotu serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:25518 • adı:DAMLA SAKIZLI DANA KAPAMA • gönderen:elmakurdu • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:16