DANA BUD FIRIN KIZARTMASI

Dana budunun yumurta tarafından 1 kiloluk bir parça alınız. Üzerinden deri ve sinirlerini çıkarınız, düzgünce bir şekil veriniz. Tuzlayınız, biberleyiniz. Eti alabilecek sahan ya da tepsinin içine, yuvarlak doğranmış 2 havuçla 2 soğanı yayınız. Budu üzerine yatırınız, üstüne 1-2 kaşık tereyağı sürünüz. Bir buçuk kepçe su, ya da etsuyunu tepsinin kenarından dökünüz. Sonra fırına koyunuz, arasıra tahta kaşıkla tepsinin kenarından suyunu alıp üzerine sulaya sulaya iki saatte pişiriniz. Fırından çıkardıktan sonra da suyu süzünüz. Tekrar üzerinden gezdiriniz, yanına Patates Püresi ilâve ediniz.

Not: Kızartmadan süzdüğünüz su ile ıspanak, patates ve başka püre yaparak kızartmaya garnitür olarak kullanabilirsiniz, ya da bu suyu karıştırarak Domates Salçası koyabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:52959 • adı:DANA BUD FIRIN KIZARTMASI • gönderen:Kan • indirme tarihi:24.04.2024 - 12:38