DANA İNCİK

www.vzug.com

3 çorba kaşığı kanola yağı
2 dana paçaları, her biri yaklaşık 1,2 kg
2 soğan, yarıya kesilmiş
4 defne yaprakları
4 kuru karanfil
400 g kereviz sapı, dilimlenmiş
20 g kuzu mantarı, kurutulmuş, ıslatılmış
3 dl et suyu, dana
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı un
1 dl çift kaymak

Dana paçalarının her tarafını sıcak yağda iyice kızartın ve tavadan çıkarın. Baharat ekleyin.
İkiye bölünen soğanlara defne ve karanfil saplayın, kereviz sapları ve yumuşak kuzu mantarları ile tavada buğulayın.
Dana suyunu ekleyin ve yarı yarıya çekecek kadar kaynatın, baharat ile tatlandırın. Un serpin ve karıştırın.
Tümünü porselen kalıba dökün. Kalıbı soğuk fırının içindeki cam kaba yerleştirin. Buğulama.
Eti kemiğinden ayırın, porsiyonlara ayırın. Çift kaymağı suya karıştırın. Sosu et ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:123275 • adı:Dana İncik • gönderen:gülbin tuğcu • indirme tarihi:24.04.2024 - 19:36