DANA PİLÂKİ

Yağlı dana etinin gerdan ve incik taraflarından orta büyüklükte parçalar kesip bol su ile bir kabta yıkayın. Sonra içine temiz su koyarak ateşte kaynamağa terk edin. Köpük meydana gelecektir. Bu köpüğü bir kepçe ile alın. İçine 2-3 tane kabuğu soyulmuş bütün soğan atın. Yeteri kadar tuz serperek eti ateşte kaynatın. Soğanlar ezilme derecesinde pişince onları tencereden çıkarın. Etleri ilik gibi pişene kadar tekrar ateşe koyarak kaynatın. Tencereyi ateşten indirmeğe bir çeyrek kala ince doğranmış maydanoz ilave edin. Et kaynarken suyunu çeker. Su azaldıkça su ilave edin ki etin suyu bol olsun. Bu pilâki derin ve geniş bir tabağa, suyu ile birlikte konur, üzerine karabiber ekilir, limon sıkılır. Sıcak sıcak sofraya getirilip yenir. Bir de ızgarada kızarmış francala dilimlerini ufak ufak doğrayarak derin tabağa istif etmek, et suyunu üstüne gezdire gezdire ekmekleri yumuşatmak, daha üstüne de etleri dizip, bir miktar sarımsaklı sirke ekmek ve pilâkinin üzerine gelen yağından gezdirip, üstüne karabiber ekerek sıcak sıcak sofraya getirme şekli vardır. İstenirse buna sarımsaklı sirke yerine limon sıkılır.

© lezzetler.com tarif no:52982 • adı:DANA PİLÂKİ • gönderen:ferruh • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:03