



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA ŞİPŞANDEL (FRANSA)

(boeuf piquet)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

1+1/2 kiloluk bir dana eti parçası,
50 gram tereyağı,
4 havuç,
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
2 defne yaprağı,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 tutam rendelenmiş ceviz-i bevva ya da yenibahar,
yeteri kadar karabiber,
2 baş karanfil,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Havuçların dışı kazınarak temizlenir ve yıkanır.

Sonra bu havuçlardan üçü uzunlamasına ince ince kesilir. Uzun sivri ve keskin bir bıçakla et uzunlamasına birçok yerinden yarılar. Bu yarıklara havuç şeritleri yerleştirilir. Sonra et iyice biberlenip tuzlanır ve bir kenara bırakılır.

Bir tencereye 30 gram tereyağıyla 4 çorba kaşığı zeytinyağı, ince kıyılmış kerevizle soğan ve kalan havuçlar konur; pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğanlar pembeleşmeye başlayınca bir kenarda beş-on dakika dinlendirilmiş olan et bunların üzerine oturtulur.

Etin her yanı, vakit vakit sağa sola çevrilerek iyice kızartılır. Sonra defne yaprakları, karanfiller ceviz-i bevva veya yenibahar serpilir ve tencerenin kapağı örtülür. Vakit vakit çevrilerek et orta ısıdaki bir ateşte ikibuçuk saat kadar pişirilir. Bu pişirme sırasında etin suyu yetmezse gerektiğinde sıcak olarak su ya da et suyu katılır.

Et pişince salçasına kalan tereyağı katılır Bir servis tabağına alınacak et dilim dilim kesilir. Tabağın çevresi haşlanmış ve tereyağda sote edilmiş iç bezelye, havuç, kereviz ve maydanozla süslenir. Süzgeçten geçirilecek salça da etin ve garninin üzerine döküldükten sonra sıcak sıcak servis yapılır.