



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELİK FİLETOSU SIRTİ ROTİ (FRANSA)

SELLE DE CHEVREUILLE ROTİ

8 kişi için MALZEME :

1 adet karaca sırtı

4 orba kaşığı tepeleme dolu yağ

Tuz, bir çimdik karabiber

1 orba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğan yoksa soğan

2 kahve fincanı krema

YAPILIşI :

Bir karacanın eğer biğiminde kesilmiş sırtına seie (sel) denir. Bu kuzuda, dana ve koyunda da boyledir.

Diğer bir deyimle pirzola ve böbrek yatağının kısa kemikli bütün hazırlanmasıdır. Bel kemiğini sağdan ve soldan kemiği sıyrırçasına bir santim derinliğinde sıyrarak bel kemiğinin ve sırtın üzerindeki zarları keskin bir bıçağın burnu ile ete dokunmadan sıyrınız. Tuzlayıp biberleyiniz.

Etin boyunda bir tepsiye yağı koyup kızdırıp filetoyı sırt üstü tepsieye koyup fırına sürünüz. Zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine dökerek on dakika sonra alt st çevirip yarım saat ortadan hızlı ateşli fırında kızartıp fırından çıkartınız.

Elik sırtını tepside alarak bir servis tabağına koyunuz. Tepsideki yağı döküp tepsiye soğan ve kırmızı biberi ilve edip orta ateşe koyunuz

Bir kere karıştırıp kremayı ve aşağıdaki sos kremi ilve ediniz. Bir dakika kaynatıp ateşten alıp süzdürünüz, elik sırtının yanında sosunu ayrı olarak servis ediniz (Av hayvanlarının ekserisi misafirin veya müşterinin önünde kesilerek servis edilir.)

Sos Krem Malzeme :

1 su bardağı kaynar süt (250 gr.)

4 orba kaşığı soğuk süt

1 orba kaşığı dolu un

1 adet soğan (piyaz doğranmış)

1 tatlı kaşığı margarin

Tuz

Yarım ay kaşığı kırmızı yaprak biber.

Yapılışı:

Küçük bir kaba yağı ve soğanı koyup orta ateşte bir iki dakika sote yapıp kırmızı biberi ilve ediniz

Kaynatarak ateşten alınız. Ilık vaziyete gelince unu ve dört kaşık sütü ilve ederek iyice karıştırınız.

Snmemesi için dört beş dakika bekletip kaynar sütü ilve edip karıştırınız ve karıştırarak orta ateşte dört beş dakika kaynatıp ateşten alınız, süzdürüp kullanınız.