FIRINDA RULO ET (ŞİLİ)

1 kg kemiksiz dana eti (2-3 iyice dövülmüş büyük parça halinde)
Marinadı:
3/4 su bardağı sirke
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı kekik
1 soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 defne yaprağı
Harcı:
1,5 kg ıspanak (haşlanıp, suyu süzüldükten sonra ince kıyılmış)
12 havuç (kazınıp, ortadan ikiye bölünmüş)
4 katı haşlanmış yumurta (enlemesine dilimlenmiş)
1 acı kırmızıbiber (küçük parçalar halinde doğranmış)
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Eti büyük ve yayvan bir kaba yerleştiriniz. Marinad malzemesini bir kasede karıştırıp, etin üstüne dökünüz. Eti arasıra çevirerek 6 saat marinadın içinde bekletiniz.
Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip, ısıtınız.
Eti maşayla marinaddan çıkarıp, kağıt peçete üstünde kurulayınız. (Marinadı atınız.) Bir tahta üstüne eti, her parça en az 5 cm ötekinin üstüne gelecek biçimde yayıp, birleşme yerlerini iyice dövünüz. (Böylece etiniz tek parça imiş gibi olacaktır.)
Ispanağı kenarlarından 5'er cm bırakarak etin üstüne düzgün biçimde yayınız. Havuçları ıspanağın üstüne yanyana, dört sıra halinde diziniz. Üstüne yumurtaları dizip, acı kırmızıbiberi ve maydanozu serpiniz. Eti rulo yapıp sardıktan sonra, 2,5 cm'lik aralar bırakarak iple bağlayınız. Bağladığınız eti büyükçe bir tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyiniz. Tencerenin ağzını alüminyum kağıtla sıkıca örtüp, eti fırında 1 saat yumuşayana kadar pişiriniz. Et pişince fırını söndürüp, alüminyum kağıdı çıkarıp atarak eti 10 dakika fırında bekletiniz. (Bu işlem etin kesilmesini kolaylaştıracaktır.) Tencereyi fırından alıp, eti kesme tahtası üstüne çıkarınız. İpini çözüp attıktan sonra ince dilimleyip, dilimleri bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.

Not: Arjantin ve Şili'de yaygın olarak yapılır.

© lezzetler.com tarif no:64077 • adı:Fırında Rulo Et (Şili) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:08