FIRINDA SIĞIR PİRZOLASI

1,5 kg sığır pirzolası, (kemikleri ayrılıp, 7,5 cm'lik parçalara bölünmüş)
2 çorba kaşığı un (1 tatlı kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiberle karıştırılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (iri doğranmış)
3 orta boy havuç (kabukları kazınıp, iri doğranmış)
1 iri diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 su bardağı et suyu
1 defne yaprağı

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (240 C) getirip, ısıtınız.
Etleri baharatlı una bulayıp, fazla ununu silkeleyiniz. Unlanmış etleri bir tepsiye koyup, fırında 20 dakika, yanmamaları için arasıra kontrol ederek pişiriniz. Et pişerken tereyağı büyük bir tencerede, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğan, sarımsak ve havucu ekleyip, arasıra karıştırarak 10 dakika daha pişiriniz.
Eti fırından alıp, fırının sıcaklığını düşürünüz (170° C).
Etleri tenceredeki sebzelerin üstüne döşeyip, et suyu ve defne yaprağını ekleyerek, karışımı harlı ateşte kaynatınız.
Tencereyi ateşten alıp ağzını kapatarak, fırının orta katında 1 saat pişiriniz.
Tencereyi fırından alıp, etleri bir delikli kepçeyle ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız.
Pişme suyunu ve sebzeleri bir tahta kaşığın sırtıyla ezerek, orta boy bir kaseye süzünüz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.) Sosun üstünde biriken yağları toplayıp attıktan sonra, tadarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber serpiniz. Süzülmüş sosu harlı ateşte kaynatınız. Sos kaynayınca tencereyi ateşten alıp, sosu etlerin üstüne dökerek, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64456 • adı:Fırında Sığır Pirzolası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:16