HAVUÇLU DANA SALATASI (FRANSA)

3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 kg yağsız dana eti
6 orta boy havuç
1 su bardağı tuzsuz et ya da tavuk suyu
2 soğan (iri doğranmış)
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı kekik
3 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı sirke (tercihen elma sirkesi)
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı soya sosu
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
çinlahanası (ya da marul) yaprakları (yıkanıp, kurulanmış)
1 taze soğan (yaklaşık 5 cm boyunda parçalara kesilip, her parça üst ve alt yanlarından 4'e çentildikten sonra soğuk suda bekletilmiş)

Ayiçek yağının 1 çorba kaşığını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca dana etini tavaya koyup, her yanı kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 10 dakika), sürekli çevirerek kızartın.
Havuçlardan birini yuvarlakdilimleyip, et (ya da tavuk) suyu, soğanlar, sarımsak, kekik ve defne yapraklarıyla birlikte tencereye koyun. 2,5 cm yükseklikte su ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi kısın ve tencerenin kapağını biraz aralık bırakarak kapatın. Eti iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 3 saat) pişirin (pişirme süresince tenceredeki suyun derinliği 5 mm'nin altına inerse, 12,5 d [1/2 su bardağından biraz çok] su ekleyin).
Bu arada kalan havuçları kanallı bıçakla uzunlamasına ince uzun şeritler halinde kesip (ortalarındaki sert göbeği atın), şeritleri tozşeker ve sirkenin 2 çorba kaşığıyla birlikte bir salata kâsesine koyarak iyice karıştırın ve bir kenara bırakın (ara sıra karıştırarak, şekerli sirkenin havuç şeritlerine iyice işlemesini sağlayın).
Tencereyi ateşten alıp, eti büyük birtabağa çıkarın. Pişirme suyunu tel süzgeçten süzüp, yarısını küçük bir kaba aktarın (geri kalanını başka bir yemekte kullanabilirsiniz). Kabı ateşe oturtup, içinde 4 çorba kaşığı pişme suyu kalıncaya kadar kaynatın. Kabı ateşten alıp, suyun yüzeyinde birikmiş yağları bir kaşıkla toplayarak attıktan sonra, bir kenara bırakın.
Tabaktaki et elle tutulacak kadar soğuyunca, parmaklarınızla irice parçalara ayırıp, yağlı bölümlerini atın. Kalan çiçekyağını bir tavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın.Isınınca et parçalarını koyup, tuzu serpiştirin ve sürekli karıştırarak, 1 dakika kadar pişirin. Ayırdığınız pişme suyunu, kalan sirkeyi ve soya sosunu ekleyin. Karabiberi de serpip, sürekli karıştırarak, 1 dakika daha pişirin. Sonra tavayı ateşten alıp, etleri bir salata kâsesine aktararak, buzdolabına kaldırın.
Dana etini kızarttığınız tencereyi suyla çalkalayıp, mutfak havlusuyla iyice kuruttuktan sonra, orta ateşe oturtarak ısıtın. Kalan çiçekyağını koyup, yağ ısınınca, kâsedeki sirkeli havuç şeritlerini tencereye boşaltın ve sürekli karıştırarak, bütün suyu buharlaşana kadar (1-2 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, havuçları bir kâseye aktararak, buzdolabında 30 dakika soğutun.
8 düz tabağa çinlahanası (ya da marul) yapraklarını döşeyin. Buzdolabındaki kâseleri alıp, etleri bir kaşıkla yaprakların üstüne bölüştürün. Havuç şeritlerini de çevrelerine döşeyip, taze soğanlarla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30188 • adı:Havuçlu Dana Salatası (Fransa) • gönderen:mor menekşe • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:18