



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPARİLİ KÜLBASTI (İTALYA)

Malzemeler

6 dilim dana rosto

1 adet orta boy kuru soğan

5 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz, karabiber

8-10 su bardağı ılık su

Sos:

Konserve ton balığı (160 gr)

1 çay bardağı dolusu kapari çiçeği

4 yemek kaşığı mayonez

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hoşlanan etin suyundan 1 su bardağı

varsa 2 adet konserve ançüz

Yapılışı:

Dana rosto dilimlerini düdüklü tencereye aktarın. Etlerin üzerine ılık su, dörde bölünmüş kuru soğan ve zeytinyağını ekleyip tuz ve karabiberi serpiştirin.

Etler iyice yumuşayınca kadar, en az bir saat kadar pişirin. Bir saat sonunda etler hâlâ yumuşamadıysa pişirme işlemine devam edebilirsiniz.

Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; yağınızı süzdüğünüz ton balığını mutfak robotuna aktarın. Varsa, 2 adet ançüz ekleyin. Kapari çiçekleri, mayonez ve limon suyunu da ilave edin. Son olarak, haşlanan etin suyundan bir su bardağı alarak robota aktarın. Tüm malzemeleri koyu bir sos elde edinceye kadar robottan geçirin.

Haşlanmış rosto dilimlerini tencereden çıkarıp servis tabağına yerleştirin. Hazırladığınız sosu, ılık haldeki etlerin üzerinde gezdirip servise sunun.

Not: Bu italyan antre yemeğidir (antipaste) sosundaki balık kokusu hissedilmez.