KATALAN USULÜ PİLAVLI BİFTEK

250 gr dana döş
1 kg dana antrikot
2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı yemeklik doğranmış soğan
2 diş ezilmiş sarımsak
1 dal taze kekik
1 adet defne yaprağı
500 gr doğranmış çekirdeği çıkartılmış domates
Tuz
Karabiber
1 su bardağı pirinç

Öncelikle döşü küçük küçük kuşbaşı şeklinde doğruyoruz. Daha sonra da ana yemeğimizde kullanacağımız dana antrikotu iri iri kuşbaşı şeklinde doğruyoruz. İri kuş başıları kağıt havlu yardımı ile kuruluyor ve bir kenara alıyoruz. Döşleri kullanmaktaki amacımız etin kendi yağını kullanmak ve yemeğin lezzetini arttırmak. Döşleri kaynamakta olan 1/2 litre suyun içerisinde 10 dk. boyunca haşlıyoruz. Sonra süzüp, kenara alıyor ve kuruluyoruz. Et suyunu da bir kenarda tutmamız gerek. Çünkü o daha sonra bize lazım olacak, Orta ateşte bir tavada 2 kaşık margarinde kahverengileşinceye kadar pişiriyor ve geniş bir yahni tenceresinin içine alıyoruz. Bu arada kuruladığımız etleri, döşleri sotelediğimiz tavada, yüksek ateşte her bir yüzeyi kahverengileşinceye kadar pişiriyoruz. Bu sırada içi pişmiş olmuyor tabi. Sadece bütün lezzetini içine hapsetmiş oluyoruz. Etleri de pişirdikten sonra onları da yahni tenceresinin içine döşlerin yanına alıyoruz. Etleri sotelediğimiz tavada soğanlarımızı soteliyoruz. Hafif kahverengileşince onları da etlerin üzerine yahni tenceresinin içine koyuyoruz. Her şeyi sotelediğimiz tavada pirinçlerimizi kavuruyoruz. 2-3 dk. boyunca pirinçler beyazlaşıncaya kadar kavuruyoruz. İşlem bittikten sonra bir kenara alıyoruz. Pirince daha sonra ihtiyacımız olacak. Farkındaysanız her şeyi aynı tavanın içinde pişirdik. Bu da bütün lezzetlerin şu anda aynı tavada olduğu anlamına geliyor. Tavadaki lezzetleri yemeğe bir şekilde aktarabilmek ve yemeğin kendi içinde gizli kalmış lezzetleri ortaya çıkarabilmek için aside ihtiyacımız var. Bir kenarda hazır beklettiğimiz et suyunu da tencereye ekliyoruz. Üzerine ezilmiş sarımsak , defne yaprağı, kekik dalı ve safranı ilave ediyoruz. Tuz ve karabiber ile lezzetlendirmeyi unutmayın. Tenceremizi ocakta tıngırdamaya başlayıncaya kadar ısıtıyoruz. Sonra da kapağını kapatıp, önceden ısıttığımız fırına yerleştiriyoruz. 1 saat boyunca 160 derece pişiriyoruz. 1 saatin sonunda yemeklik doğranmış domatesi tenceremize ilave ediyoruz. Ocakta tekrar tıngırdatıyoruz. Sonra yeninden fırına alıyor ve 1 saat daha pişiriyoruz. 2 saatlik pişmenin sonunda tabi ki etler lokum gibi oluyor ama yemeğimiz henüz tam olarak bitmiş olmuyor. Yahni tenceresindeki etleri ve et suyunun bir kısmını başka bir tencereye aktarıyoruz. Kenara alıp bekletiyoruz. Yahni tenceresinde kalan suya önceden kavurduğumuz pirinçleri ekliyoruz. Bu arada tencerede 1 ya da 1,5 bardak yemek suyu kalmış olmasına dikkat edin. Pirinçleri tencereye koyduktan sonra yine tencereyi fırına yerleştiriyoruz. Bu sefer ısıyı 190 dereceye çıkarıp 20 dk. boyunca pişiriyoruz. Pirinçler piştikten sonra pilavımızı 5-10 dk. kadar dinlenmeye bırakıyoruz.En sonunda etimizi ve pilavımızı birlikte servise sunuyoruz.



© lezzetler.com tarif no:108021 • adı:Katalan Usulü Pilavlı Biftek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:24