KÖK SEBZELİ DANA ROSTO (FRANSA)

1 kg dana eti (buttan; bütün yağı alınıp, rosto biçiminde rulo yapılmış)
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
1/4 tatlı kaşığı tuz
1/4 tatlı kaşığı tane karabiber (iri dövülmüş)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 büyük havuç (kazınıp. 2 cm çapında yuvarlak halkalar halinde doğranmış)
2 büyük şalgam (kabukları soyulup, kuşbaşı doğranmış)
250 g orta boy soğan (her biri 4'e kesilmiş)
3/4 tatlı kaşığı kekik
4 tatlı kaşığı mısır nişastası
4 çorba kaşığı süt (tercihen yarım yağlı)
2 tatlı kaşığı hardal (tercihen taneli hardal)

Önce fırınınızı 170 °C ısıtın. Kalın dipli bir tavayı harlı ateşe oturtup, kızdırın. Sonra ayçiçek yağını koyup, tavayı sağa sola eğerek ayçiçek yağının her yanına yayılmasını sağlayın ve rostoyu koyup, her iki yanını 1 'er dakika kızartın. Tavayı ateşten alıp, rostoyu bir fırın kabına aktarın. Tuz, karabiberler ve sarımsakları üstüne serpiştirip, kabı fırına vererek, rostoyu fırında 1 saat 15 dakika (kanlı olmasını istiyorsanız, biraz daha az) pişirin.
Kabı fırından alıp, rostoyu bir servis tabağına çıkararak, sıcak kalmasını sağlayın. Kabın dibinde biriken pişme suyunun yüzeyindeki yağı alıp atın. Pişme suyunu havuç ve şalgam parçaları, soğanlar ve kekiği, bir salata kâsesinde karıştırın. Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca kâsedeki sebze karışımını buğulama kabına aktarıp, tencerenin kapağını kapatarak, sebzeleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri yeniden salata kâsesine aktararak, sıcak kalmalarını sağlayın. Fırın kabındaki pişme suyuna, sebzeleri haşladığınız tenceredeki kaynar sudan 25 cl. (1 su bardağı) ekleyin. Kabı orta ateşe oturtup, sık sık karıştırarak, tıkırdamaya bırakın.
Mısır nişastası ve sütü küçük bir kâsede iyice karıştırıp, karışımı ateşteki kapta kaynayan sıvıya katın ye sürekli karıştırarak, bu sosu koyulaşıncaya kadar pişirin. Sonra hardalı ekleyip, karıştırarak, kabı ateşten alın ve bir kenarda sıcak kalmasını sağlayın. Rostoyu dilimleyip, salata kâsesindeki sıcak sebzeleri kaşıkla dilimlerin çevresine döşeyin. Sebzelerin üstüne fırın kabındaki sostan bir kaç kaşık gezdirip, kalan sosu bir kâseye aktarın ve kök sebzeli dana rostoyu yanında sosuyla servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30922 • adı:Kök Sebzeli Dana Rosto (Fransa) • gönderen:gamze gencer • indirme tarihi:09.05.2024 - 20:27