



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI DANA (FRANSA)

Malzeme: (4 kişilik)

1 kg. dana sırtı (kuşbaşı doğranmış),

40 gr. tereyağı,

1 küçük havuç (kazınıp 4'e bölünmüş),

1 küçük soğan (1 diş karanfil batırılmış),

2 çorba kaşığı un (elenmiş),

baharat torbası: (Temiz bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir iple bağlanmış 1 defne yaprağı, bir tutam kekik, 3-4 dal maydanoz, bir tutam fesleğen ve 1 çorba kaşığı doğranmış kereviz-tercihen sap),

tuz,

karabiber,

1 yumurtanın sarısı,

1/2 limonun suyu,

2 çorba kaşığı taze krema.

Bir tencerede tereyağı orta ateşte, eritin. Yağ kızınca eti, havucu ve soğanı ilave edip sık sık karıştırarak 2-3 dakika pişirin. Unu serpip ateşin altını açın. Sürekli karıştırarak, 2-3 dakika unu kavurun. Un kavrulunca 2 su bardağı sıcak su, baharat torbası, tuz ve biberi ilave edip tencerenin kapağını kapatarak ağır ateşte 1 saat pişirin. (Düdüklü tencerede bu süre 20 dakikadır.)

Etleri tencereden bir kevgirle alıp ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Tencerenin ağzı açık olarak, harlı ateşten sosu 3-4 dakika koyulaşana kadar, çektin. Baharat torbasını, soğanı ve havuçları çıkartıp atın.

Bir kasede yumurta sarısını, limon suyunu ve taze kremayı çırparak karıştırın. Çırpmaya devam ederek sıcak sostan birkaç kaşık bu karışıma yedirin. Bu karışımı karıştırarak sıcak sosa katın. Sosu, harlı ateşte birkaç saniye hızla çırparak kaynattıktan sonra ısıtılmış servis tabağındaki sıcak etlerin üzerine döküp, hemen servis edin.