SEBZE JÖLELİ DANA SALATASI (FRANSA)

1/2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
500 g dana sokum (yağları temizlenmiş)
1 dana paçası
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 litre (yaklaşık 8 su bardağı tuzsuz et ya da tavuk suyu
4 havuç (kazınıp, her biri 5 cm boyunda kesildikten sonra, her parça boylamasına 4'e kesilmiş)
2 şalgam (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
4 pırasa (ayıklanıp, her biri boylamasına 2'ye kesilerek, yıkanmış ve kurulanmış)
4 küçük taze patates (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 yeşil salata (yıkanıp, kurulanmış)
Yarım su bardağı mayonez

Ayçiçeği yağını kalın dipli büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca dana etini koyup, her yanı kahverengileşinceye kadar (yaklaşık 10 dakika) altüst ederek pişirin. Dana paçası, tuz ve et (ya da tavuk) suyunu ekleyip, ateşi kısarak, 1,5 saat pişirin. Tencereyi ateşten alıp, eti bir tabağa çıkarın. Pişme suyunu tel süzgeçten bir kâseye süzüp (süzgeçte kalan posaları ve paça kemiklerini atın), bir kenara bırakın.
Tencereyi suyla çalkalayıp, kâğıt mutfak havlusuyla kuruladıktan sonra, orta ateşe oturtarak, eti ve kâsedeki pişme suyunu yeniden tencereye koyun. Havuçlar, şalgamlar, pırasalar ve patatesleri ekleyip, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, et ve sebzeleri iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 35 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, oda sıcaklığında yaklaşık 30 dakika soğutun. Sonra bir kaşıkla yüzeyde biriken yağları atıp, yüzeyde kalan yağ izini kâğıt havluyla temizleyin. Eti ve delikli kepçeyle sebzeleri bir tabağa çıkarıp, tabağı buzdolabına kaldırın. Suyun 50 d'sini (yaklaşık 2 su bardağı) bir kâseye boşaltıp, maydanozları ekleyerek karıştırın. Sonra 4 küçük güvece bölüştürüp, güveçleri buzdolabına kaldırarak, donup jöle haline gelene kadar (yaklaşık 2 saat) soğutun.
4 düz tabağın 2'şer kenarına yeşil salata yapraklarını döşeyin. Buzdolabındaki tabağı alıp, eti keskin bir bıçakla dilimleyerek, dilimleri sebze dilimleriyle birlikte tabaklara bölüştürün. Buzdolabındaki güveçleri çıkarıp, her birinin dibini birkaç saniye çok sıcak su dolu bir tencereye batırdıktan sonra, jöleleri tabakların ortasına güveçleri ters çevirerek çıkarın. Her tabaktaki etlerin kenarına kaşıkla mayonezi de bölüştürüp, bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30189 • adı:Sebze Jöleli Dana Salatası (Fransa) • gönderen:mor menekşe • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:16