SELANİK USULÜ FIRINDA DANA

3 kg'lık bir dana küreği (kemiği çıkarılmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 limonun kabuğu (ince rendelenmiş)
1 orta boy portakalın kabuğu (ince rendelenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı portakal suyu
1+1/4 su bardağı et suyu
1 defne yaprağı (ufalanmış)

Etin üstünü yer yer yarıp içine sarımsak parçalarını doldurduktan sonra, tuz ve karabiberin yarısıyla ovunuz.
Üstüne limon ve portakal kabuğu rendesini serpiniz.
Eti rulo biçiminde sıkıca sarıp, 2,5 sm'lik aralarla bağlayınız.
Bir tencerede tereyağı ve zeytinyağı ısıtınız. Yağ kızınca, eti kaba koyup bir büyük çatalla döndüre döndüre çevirerek 8-10 dakika, her yanı pembeleşinceye kadar kızartınız. Tencereyi ateşten alıp bir kenara koyunuz.
Küçük bir kasede, limon ve portakal suyunu, et suyunu ve defne yaprağını karıştırıp tenceredeki etin üstüne dökünüz.
Tencereyi yeniden ateşe koyup suyu kaynatınız. Su kaynayınca, ateşin altını kısarak 2 saat, ete sivri bir bıçak batırıldığında renksiz su fışkırana kadar pişiriniz. Et piştikten sonra, tencereyi ateşten indiriniz.
İki büyük çatalla eti tencereden alıp iplerini çıkararak, bir kesme tahtasının üstüne koyunuz. Sosu hazırlarken eti sıcak tutunuz.
Madenî bir kaşıkla tenceredeki et suyunun üstünde birikmiş yağları alarak, et suyunu süzgeçten geçirip orta boy bir tencereye boşaltınız. Süzgeçte kalanları atınız.
Orta boy tencereyi harlı ateşe koyup, sosu ara sıra karıştırarak yarı yarıya azalana kadar kaynatınız.
Tencereyi ateşten alınız. Sıcak tuttuğunuz eti dilimleyip tenceredeki sosla birlikte servis ediniz.

Not: Selanik usulü dana fırını, erişte ve taze yeşil salatayla servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:59995 • adı:Selanik Usulü Fırında Dana • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:08