



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUTERESİ MISIR PİLAVLI DANA ROSTO (FRANSA)

1 kg kemiksiz dana eti (tek parça halinde; bütün yağlan alınmış)
2 tatlı kaşığı ayçiçeği yağı
1 soğan (ince doğranmış)
1 kereviz sapı (ince doğranmış)
2 çorba kaşığı süt (tercihen yarım yağlı)
300 g konserve mısır
125 g pirinç (haşlanmış)
1 demet suteresi (ayıklanıp, kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Ayçiçeği yağını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağ kızdırın. Yağ kızınca soğanlar ve kereviz sapı parçalarını koyup, yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tavayı ateşten alıp, sebzeli karışımı bir kâseye aktarın. Sütü blender kabına koyup, haşlanmış pirinçlerin yaklaşık 1 /4'ünü ekleyerek, pürüzsüz namur kıvamı alınca kadar karıştırdıktan sonra, bir salata kâsesine aktarın.

Konserve mısırtanelerini ve suterelerini öbür kâsedeki soğan - kereviz sapı karışımına katıp, tuz ve karabiberi ekleyerek, iyice karıştırın. Sütlü hamurun 1/4'ünü ekleyip, yeniden karıştırın.

Elde ettiğiniz bu harcın 1/3'ünü etin üstüne döşeyip, eti harcın üstüne rulo halinde sararak, sicimle rosto biçiminde bağlayın. Sonra plastik filmde bir torba içine yerleştirip, torbayı bir fırın kabına koyun.

Kalan pirinci, kalan harca katıp, iyice karıştırdıktan sonra, karışımı bir kaşıkla torbanın içindeki rostonun çevresine döşeyin. Torbanın ağzını bağlayıp, buharın çıkması için üstünde bıçakla birkaç deliğe yaparak, kabı fırına verin ve rostoyu 1 saat 15 dakika - 1,5 saat pişirin (deliklerden birinden soktuğunuz bıçağın ucunu rostoya batırdığınızda, hafifçe pembe ya da beyaz bir sıvı akıyorsa, rosto pişmiştir).

Kabı fırından alıp, rostoyu torbadan çıkararak, bir servis tabağına yerleştirin. Torbadaki mısırlı pilavı delikli kaşıkla, rostonun çevresine döşeyin. Sonra tabağın üstünü örtüp, bir kenarda 10 dakika bekletin. Bu arada, torbada kalan pişme suyunu küçük bir tencereye boşaltıp, tencereyi harlı ateşe oturtun ve karışımı 1 dakika kaynatın.

Rostoyu kalın dilimler halinde kesin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu bir kâseye boşaltarak, rostoyu yanında sosuyla servis yapın.