# YORKSHİRE PUDİNGLİ SIĞIR ROSTOSU (İNGİLİZ)

1 kg sığır kontrfile (kemikleri ve bütün yağları alındıktan sonra, bağlanmış)
1 çorba kaşığı turp rendesi
2 tatlı kaşığı _hardal (tercihen taneli hardal)
4 tatlı kaşığı un
1 1/4 su bardağı esmer et suyu
Yorkshire puding:
60 g (8 çorba kaşığı) un
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 yumurta (çırpılmış)
1/2 su bardağı süt (tercihen yarım yağlı)
1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Önce fırınınızı 190 °C ısıtın. Turp rendesi ve hardalı bir kâsede karıştırıp, rostonun üstüne sürün. Unun 1 çorba kaşığını plastik filmden fırın torbasının içine serpip, rostoyu, turp - hardal karışımı sürülmüş yanı üste bakacak biçimde torbaya yerleştirin. Torbanın ucunu bir kenarında buhann çıkması için bir aralık bırakarak bağlayın. Torbayı bir fırın tepsisine yerleştirip (pişme suyunun akmaması için, aralık yanı üste bakmalıdır), kanlı bir rosto istiyorsanız 15 dakika, kıvamında pişmiş bir rosto istiyorsanız 20 dakika, iyi pişmiş bir rosto istiyorsanız 25 dakika pişirin.
Bu arada, Yorkshire pudingi hazırlamak için, un, tuz ve karabiberi bir salata kâsesinde karıştırıp, ortasını havuz gibi açarak, boşluğa çırpılmış yumurtayı koyun. Sütü bir çorba kaşığıyla çırpıp, sürekli çırparak un ve yumurtaların üstüne boşaltın. Pıhtılaşmaması için hızlı hızlı çırpmayı 1 dakika kadar sürdürüp, kâsenin üstünü örterek, bir kenara bırakın.
Tepsiyi fırından alıp, bir kenara bırakın. Fırınınızın sıcaklığını 220 °C yükseltin. 12 küçük kalıbı zeytinyağıyla yağlayıp, kalıpları bir tepsi içinde fırının en sıcak bölümüne yerleştirerek, zeytinyağı tütmeye başlayıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) ısıtın. Sonra tepsiyi fırından alıp, kâsedeki hamuru kalıplara bölüştürün ve tepsiyi yeniden fırının en sıcak bölümüne yerleştirerek, pudingleri kabarıncaya ve üstleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 15 - 20 dakika) pişirin (pudinglerin kabarma sûresi boyunca fırın kapağını açmayın).
Bu arada, rostoyu torbadan çıkarıp, eti bir servis tabağına aktararak, sıcak kalmasını sağlayın. Torbada kalan pişme suyunu küçük bir tencereye aktarıp, esmer et suyunu ekleyin ve tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Bir kâseye kalan 3 çorba kaşığı un, 1 çorba kaşığı soğuk su ve birkaç kaşık etsulu karışımdan koyarak karıştırın. Sonra bu karışımı tencereye ekleyip, ateşi kısın ve sosu karıştırarak koyulaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, sosu bir kâseye aktarın.
Tepsiyi fırından alıp, pudingleri bir tabağa çıkarın. Rostoyu dilimleyip, rosto dilimlerini ve pudingleri ısıtılmış 6 tabağa bölüştürerek, yanlarında sosla servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Yanında tereyağında sote edilmiş taze fasulyeyle.

© lezzetler.com tarif no:30915 • adı:Yorkshire Pudingli Sığır Rostosu (İngiliz) • gönderen:gamze gencer • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:27