A LA JARDENİERE

100 gram havuç
100 gram şalgam
125 gram taze bezelye
100 gram taze fasulye
100 gram frenk fasulyesi
400 gramlık bir baş (karnabahar)
Havuç ve şalgamları pişirmek için yarım litre, az tuzlu et suyu
Bezelye ve fasulyelerin imtizaçları için de 125 gram tereyağı
Karnabahar çiçeklerine dökmek için, iki kaşık terbiyeli salça
15 gram sade yağ
12 gram tavalık un
Bir bardak kaynamış süt
Bir demet maydanoz
Yarım bardak et suyu
Tuz
Biber

Hazırlanış şekli:
Önce havucu arzu edilen şekilde doğramalı. İki kepçe et suyu, yirmibeş gram yağ, bir parça şekerle beraber havuçları bir kuşhaneye (Kapaklı küçük tencere) doldurmalı ve hep birlikte iyice kaynatmalıdır. Bu suretle pişirilen havuçları bir tarafa koymalı ve şalgamları da aynı şekilde, yalnız şekersiz olarak hazırlamalıdır. Zira, şalgamda, zaten şeker vardır.
Taze bezelye ve fasulyeleri de ayrı ayrı pişirmelidir. Ve ayrı tabaklara kurtarmalıdır. Fasulyeleri, baklava biçiminde doğramalıdır.
Karnabaharların çiçeklerini de (12) parçaya ayırmalıdır. Hepsini bir buçuk litre su ile kuşhanede haşlamalıdır. Ve tuzunu atmalıdır.
Hazırlanacak her hangi bir salçayı da, ocaktaki diğer kuşhanelerin yanma bırakırsınız.
Garnitürü tamamlamak için sofra vaktine on dakika kala salça kuşhanesini ısıtırsınız. Üzerlerine biraz tuz ve toz şeker ekerek bütün sebzeleri kızgın ateşe konulmuş tavada birkaç dakika müddetle kızartırsınız. Ve tavada kalan yağları da sebzelere dökersiniz. Ve ısıtılan salçadan da, her sebzeye ayrıca ikişer, üçer kaşık terbiye ilâve ederek garnitürleri doğruca sofraya götürünüz.

Not: A la Milanaise garnitüre, umumiyetle et yemeklerine, blhassa dana ve sığır patelerine uygun gelir

© lezzetler.com tarif no:56336 • adı:A la Jardeniere • gönderen:Foçalı • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:53