



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KARACA SIRTI KIZARTMASI

www.miele.com.tr

2000 gr. Karaca veya Geyik sırtı
1 1/2 lt. Ayrar
8 Ardiç meyvesi
2 Defne yaprağı
3 tane Karabiber
Tuz
Karabiber
30 gr. Tereyağ, sıvı
100 gr. pastırma
500 ml Su
125 gr. Crème fraîche veya ekşi krema
Nişasta
6 yarım Armut
6 çay kaşığı Yaban mersini reçeli

Karaca veya geyik sırtını derisini yüzünüz. Etini yaklaşık 24 saat ayran içinde bırakınız, birkaç kez çeviriniz Eti soğuk suda yıkayınız, kurulayınız. Tuz ve karabiberle ovunuz, tereyağı sürünüz ve üstüne pastırmaları koyunuz. Gurme-Kızartma kabına yatırınız, yaban mersini ve defne yaprağı ilave ediniz, üstü kapalı 15 dakika pişiriniz. Biraz su ve Crème fraîche ilave ediniz ve üstü açık olarak pişirmeye devam ediniz. Kızartma sosunu kalan krema ve su ile çoğaltınız, biraz nişasta ile koyulaştırın. Et ile ayrıca servis yapınız. Armutları biraz ısıtınız, yuvarlak kısmı aşağı gelecek şekilde etin üzerine yerleştiriniz, içine yaban mersinlerini doldurunuz.