BASK USULÜ DANA

Michael Montignac

1.5 KG DANA ROSTOSU
3 SOĞAN
3 PATLICAN
3 DOMATES
2 DOLMALIK BİBER
1 KG MANTAR
3 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1 BARDAK ET SUYU
1 GARNİ DEMETİ (MAYDANOZ, KEKİK, DEFNE YAPRAĞI)
1 DİŞ SARMISAK
1 LİMON
TUZ
KARABİBER

Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve küçük parçalara bölün. Patlıcanları soyun ve küp şeklinde kesin. Soğanları kıyın. Mantarların topraksı kısımlarını atıp, limonlu su ile iki kere yıkayın.
Bir tencerede dana rostosunu, zeytinyağında ve kızgın ateşte çevirin. Her tarafı kızarsın. Sonra kıyılmış soğanları ekleyip et suyunu da ilave edip tencerenin kapağını kapayın. Hafif ateşte, arasıra rostoyu çevirerek ve limon suyu serpiştirerek 25 dakika pişsin.
Sonra domatesleri, dövülmüş sarımsağı, uzunlamasına ince dilimlere kesilmiş mantarı, halka halka kesilmiş dolmalık biberi, patlıcanları ve garni demetini tencereye koyun. Üzerlerine geri kalan şarabı dökün. Tuzunu biberini ayarlayın. Tencerenin kapağını kapayın ve kısık ateşte 25 dakika daha pişirin.
Servis sırasında rotiyi ortaya, sebzeleri etrafına dizin. Garni buketini atm. Geriye kalan sosu etin ve sebzelerin üzerinde gezdirin.

Not: Bask, İspanya'nın kuzeyinde özerk bölgedir.

© lezzetler.com tarif no:72502 • adı:BASK USULÜ DANA • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:02.05.2024 - 18:37