



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BLANAUETTE DE VEAU (FRANSA)

<https://www.lezzetsirri.com>

Dana Blanket

1 kg. parça dana eti (sırt kısmından)
limon
1 havuç
1 baş soğan
1 karışık ot demeti
60 cl. tavuk suyu (tavuksu tabletle hazırlanmış)
25 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
250 gr. mantar
2 yumurta sarısı
15 cl. krem
1 tatlı kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
süs için:
4 dilim tost ekmeği tereyağı

Etleri tencereye koyup, üzerine çıkacak kadar soğuk su koyun. İçine bir tatlı kaşığı tuz ve bir dilim limon atıp kaynamaya bırakın. 2-3 dakika kaynadıktan sonra eti süzün ve suyunu atın. Elleri tencereye tekrar koyun üzerine soyup dörde böldüğünüz havucu ve soğanı, karışık ot demetini, karabiberi ve tavuk suyunu ilave edin. Kaynamaya başlayınca kapağını kapatıp bir saat, orta ateşte, etler yumuşa-yıncaya kadar pişirin. Etler pişince suyunu derin bir kaba süzün. Etleri bir tabağa alın ve üzerini kapatın. Sebzeleri ve karışık ot demetini atın. Tencerede tereyağını eritin, üzerine unu ekleyip biraz kavurun ve üzerine 45 cl. kadar süzölmüş pişme suyundan ilave edin. Koyu bir sos oluncaya kadar karıştırarak hafif hafif kaynatın. İçine mantarları atın ve bir çorba kaşığı limon suyunu ekleyin.

Yumurta sarılarını hafifçe çırpıp üzerine kremi ve hazırladığınız sostan iki çorba kaşığı ekleyerek karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı tenceredeki koyu sosa ilave edin ve karıştırın. İçine etleri atın ve zaman zaman karıştırarak çok hafif ateşte kaynatmadan 5-6 dakika pişirin.

Bu arada tost ekmeklerinin kalın kenarlarını keserek atın. Her dilimi verevine ikiye kesin ve elde ettiğiniz üçgen dilimleri fırın tepsisine dizerek fırın ızgarasının altında kızartın. Daha sonra çıkarıp üzerlerine tereyağı sürün ve bir kenara bırakın.

Yemeğin tuzunu, limonunu ve karabiberini kontrol edin. Gerekliyorsa biraz ekleyin. Etleri bir servis tabağına alın, kalan sosu üzerine dökerek sıcak olarak yanında, kızarmış tereyağlı ekmekler ile servis yapın.