BURGONYA YAHNİSİ

1,5 kg yağsız sığır eti (5'er cm'lik küpler halinde doğranmış ve kâğıt peçete ile kurulanmış)
180 gr tek parça jambon (kuşbaşı doğranmış)
6+1/4 su bardağı su
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 havuç (ince doğranmış)
1 soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
4 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı domates salçası
3 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı kekik
1 defne yaprağı
4 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
Soğanlar için:
1+1/2 çorba kaşığı tereyağ
1 çorba kaşığı rafine yağ
18 arpacık soğanı
150 gr (3/4 su bardağı) evde yapılmış et suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
Mantarlar için:
2 çorba kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı rafine yağ
500 gr mantar (dörde bölünmüş)
Baharat torbası:
4 dal maydanoz
1 tutam kekik
1 küçük defne yaprağı

Jambonu 1/2 cm kalınlığında ve 4-5 cm uzunluğunda parçalara bölüp, orta büyüklükte bir tencereye yerleştirerek 6+1/4 su bardağı suyu ekleyiniz ve 10 dakika kadar hafif ateşte kaynatınız. Tencerenin suyunu süzüp, jambonları alarak, kâğıt bir peçete ile kurulayınız.
önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (230°C) ısıtınız.
1 çorba kaşığı zeytinyağı büyük, ateşe dayanıklı bir cam tencerede ısıtarak, jambon parçalarını 3 dakika kadar yağda altüst ederek pişiriniz. Delikli kepçeyle jambonları alıp, bir tabağa koyunuz.
Tenceredeki yağı tekrar kızdırıp, etleri atınız ve karıştırarak iyice kızartınız. Tümü kızardıktan sonra etleri delikli kepçeyle jambonların durduğu tabağa alınız. Havucu ve soğanı tencereye koyup 5 dakika sote ediniz. Tuzu ve biberi ekleyiniz. Unu tabaktaki etlerin ve jambonların üstüne serpip, etlerin tümüne bulaşması için, tahta bir kaşıkla karıştırınız. Etleri ve jambonları ateşteki tencereye koyup, tencereyi kapağı açık olarak, fırının orta bölmesinde 4 dakika bırakınız. Tekrar karıştırıp fırında 4 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi fırından alıp, fırının ısısını orta sıcaklığa (180°C) indiriniz.
Tencereye et suyu, domates salçası, sarımsak, kekik, defne yaprağı ve jambonun kabuğunu koyup, kaynama haline getiriniz. Tencerenin ağzını kapayarak fırının alt bölmesinde 3,5-4 saat pişiriniz. Et pişerken, soğan ve mantarları hazırlayınız.
Soğanları pişirmek için 1+1/2 çorba kaşığı tereyağını ve 1 çorba kaşığı rafine yağı orta büyüklükte bir bir tavada ısıtınız ve arpacık soğanlarını tavada 10 dakika karıştırarak kızartınız.
150 gr et suyunu, baharat torbasını, tuzu, biberi tavaya ekleyiniz ve daha çok tuz ve biber gerekip gerekmediğini anlamak için tadına bakınız. Tavanın kapağını kapayıp, ateşi kısınız ve soğanları 40 dakika, biçimleri bozulmadan haşlayınız. Baharat torbasını çıkarıp, soğanları bir kenara koyunuz.
Tavayı temizledikten sonra, 2 çorba kaşığı tereyağı ve 2 tatlı kaşığı rafine yağı koyup ısıtarak, köpükleri kaybolunca mantarları ekleyiniz ve 5 dakika karıştırarak kızartınız. Tavayı ateşten alıp, mantarları bir tabağa aktarınız.
Fırındaki etler pişince büyük bir tencerenin ağzına bir süzgeç koyup fırındaki tencerenin içindekileri süzünüz. Boşalan tencereyi temizleyip, süzgeçte kalan et ve jambonları tekrar içine koyup, defne yaprağını çıkarıp atınız. Pişirdiğiniz arpacık soğanlarını ve mantarları ekleyip sıcak kalmasını sağlayınız.
Süzdüğünüz sosun üstündeki yağları alıp, sosu 2 dakika kadar kaynatınız. (Sosunuz çok sulu ise, koyulaşıncaya kadar kaynatmaya devam ediniz.) Sosu, et ve sebzelerin üstüne döküp, 4 çorba kaşığı maydanozu serperek

servis ediniz.

Not: Ünlü Fransız yemeklerinden olan Burgonya yahnisi davetlerde baş yemek olarak servis edilebilir. Tadının iyi olması için, yemeğin yenilmeden 1 gün önce yapılıp, 24 saat buzdolabında bekletilmesi gerekir. Burgonya yahnisini yanında haşlanmış taze patates, tereyağlı şehriye yada pilavla servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:59745 • adı:BURGONYA YAHNİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:02.05.2024 - 06:01