



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CARILLERA DE TERNERA

<https://www.acunn.com>

Kişi başı 1 dana yanağı
1 büyük İspanyol soğanı (doğranmış)
6 diş sarımsak (ince doğranmış)
2 orta boy domates (rendelenmiş)
1 sarı biber (doğranmış)
1 büyük çubuk kereviz (doğranmış)
1 tepeleme tatlı kaşığı sade un (baharatlı)
1/2 çay kaşığı yenibahar kırmızıbiber
1/2 çay kaşığı yenibahar kırmızıbiber
2 defneyaprağı
Büyük bir fişkırtma hamsi ezmesi
1 tatlı kaşığı taze kişniş (doğranmış) veya maydanoz
1/4 bardak ev yapımı sığır eti suyu bir sıçrama sirke ekstra sızma zeytinyağı

Yanağı tuz ve karabiberle tatlandırılmış unla tozlayın. Kızgın yağda iki tarafını kızartın ve bir tabağa alın. Kalan unu rezerve edin.

Aynı yağ ve güveçte büyük bir İspanyol soğanını doğrayın ve karamelize edin. Bunu yavaşça yapın ve gerekirse daha fazla yağ ekleyin – soğanın yanmasına izin vermeyin.

Soğan yumuşayıp yapışkan hale gelince 2 orta boy domatesi rendeleyin – ikiye bölün ve ıslak tarafını tavaya rendeleyin.

Kereviz, sarımsak, sarı biber (kırmızı veya yeşil de iyi olur) ve kişnişi (kişniş) ilave edin.

Yenibahar (kırmızı biber) ve kalan unu serpin - bir roux yapmak için karıştırın .

Kalan malzemeleri ve stoku ekleyin - kaynatın.

Dana yanağını sıvıya batırın ve üzerine sostan bir miktar dökün. 160 derece önceden ısıtılmış fırının ortasına kapağını kapatarak yerleştirin.

2 saat veya yumuşayana kadar pişirin – (diğer) yanağı nemli tutmak ve eşit pişmesini sağlamak için yaklaşık yarıya kadar çevirin. Bittiğinde, bir çatal eti direnç göstermeden delmelidir.

Ilık bir tabağa alın ve pürüzsüz bir sos oluşturmak için bir blender (veya sıvılaştırıcı) kullanın. Birkaç kişniş yaprağı ile süsleyin ve patates püresi veya polenta ile servis yapın.

Not: İspanya mutfağına ait bir yemektir. Türkçe anlamı dana yanağıdır.



© lezzetler.com tarif no:162973 • adi:Carillera De Ternera • gönderen:Doctor • indirme tarihi:08.05.2024 - 06:39