



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA PARİZYEN

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

Süt danasının pırzolatılığından her biri yarım kiloluk iki parça,

1 kahve fincanı sadeyağ,

1 körpe havuç,

1 sap kereviz,

1 baş soğan,

800 gram patates,

1 defne yaprağı,

4 çorba kaşığı zeytinyağı,

yeteri kadar et suyu,

yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Havucun dışı kazındıktan sonra ince ince doğranır, kabuğu soyulmuş soğan rendelenir, kereviz yaprakları ince ince doğranır.

Bir tencereye dört çorba kaşığı zeytinyağıyla sadeyağ konur. Yağlar ısınınca tencereye soğan, defne yaprağı, havuç ve kereviz yaprakları atılır. Tahta bir kaşıkla tenceredekiler karıştırılarak kavrulur. Sonra tencereye iki parça dövülmemiş pırzolatık konur. Tuzu ve biberi serpidikten sonra etlerin her yanı iyice kızartılır. Tencerenin ağzı örtülmeden ve gerektiğinde et suyu dökülerek et iyice pişirilir. Beri yanda patatesler parizyen usulüyle pişirilir. Bunun için taze patatesler şöyle hazırlanır:

Ceviz iriliğindeki patateslerin kabukları soyulduktan sonra bunlar kaynar tuzlu suya atılır. Böylece haşlanacak patatesler diriliklerini kaybetmeden önce kevgirle kaynar sudan çıkarılır. Pişmiş olan et tencereden çıkarılarak sıcak bir yerde tutulan servis tabağına yerleştirilir. Tencerede kalan sebzelerle suyu ezilerek ince delikli bir süzgeçten geçirilir.

Süzgeçten geçirilen bu salça bir tavaya konur. Yarı pişmiş patatesler de bunların içine atılır ve yavaş yavaş karıştırılarak kızartılır ve pişirilir.

Patatesler kızarıncaya servis tabağının çevresi bunlarla süslenir. Tenceredeki salça da etlerin ve patateslerin üstüne döküldükten sonra servis yapılır.