DANİMARKA USULÜ ET

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
800 gram kemiksiz ve yağsız sığır eti,
1 baş soğan,
3 körpe havuç.
2 sap kereviz,
30 gram margarin yağı,
yeteri kadar et suyu,
tuz ve karabiber,
1 dal biberiye otu.

Yapımı:
Eti yuvarlayarak bir rostoyu bağlar gibi temiz ve beyaz bir sicimle bağlamalı. Tuzlayıp biberlemeli. Biberiye dalını mümkünse eti bağlamadan önce ortasına, mümkün değilse bağlarken bir yanına koyup öyle bağlamalı.
Eti ve sebzeleri rahatça alacak bir yayvan tencereye iri iri doğranmış sebzeleri koymalı. Bunların aralarına da bağlanmış eti oturtmalı. Yağı da kattıktan sonra vakit vakit çevirerek eti kızartmalı. Yarım saat kuvvetli ateşte kızartılacak etin her yanı nar gibi olunca ateşi iyice hafifletmeli ve bir bardak kadar et suyunu da döktükten sonra tencerenin ağzını örtüp eti beş saat kadar bu çok hafif ateşte pişirmell. Gerektikçe yeteri kadar et suyu dökmeyi unutmamalı.
Beş saat pişirdikten sonra tencereyi olduğu gibi bir kenara koyup soğumaya bırakmalı. Soğuduktan sonra da olduğu gibi buzdolabına kaldırmalı. Ertesi gün tencereyi dolaptan almalı, kalın yağ tabakasını bir kaşıkla alıp çıkarmalı. Bir bardak kadar et suyu kattıktan sonra tencerenin kapağını tekrar örtmeli ve çok hafif bir ateşe oturtarak içindekileri birkaç saat daha pişirmeli. Et, ilik gibi olunca bunu tencereden çıkarıp dilimleyerek bir servis tabağına almalı, sıcak bir yerde tutmalı. Tenceredeki salçayı ince delikli bir süzgeçten ezerek geçirmeli. Çok fazla koyuysa et suyuyla biraz sulandırmalı. Sonra bunu kaynatıp et dilimlerinin üstüne gezdirerek dökmeli. Tabağın çevresine de bir patates püresi koyup sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:11773 • adı:DANİMARKA USULÜ ET • gönderen:mutfaktabirimivar • indirme tarihi:07.05.2024 - 03:17