



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DEMİ GLACE SOSU

4-5 kg kırılmış süt dana kemikleri
250-300 g mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa)
1 adet defne yaprağı
½ çay kaşığı kekik
100- 150 g sıvı yağ
100 g domates salçası
300 ml elma sirkesi
10 litre kahverengi fond
3 yemek kaşığı (150 g)un
1 yemek kaşığı tuz
5-6 adet tane karabiber kırılmış

Kırılmış dana kemikleri kalın dipli tencerede ocak üzerinde kavrulur. (Tepsiyle fırınlanarakta kavrulabilir, iyice kahverengileşinceye kadar kavrulmalıdır.)

Mire poix (eşit miktarda havuç, kereviz, soğan, pırasa), defne yaprağı, kekik, (istenirse mercan köşk otu ve biberiye) eklenir ve kavurmaya devam edilir. (Kavurma işlemi fırında yapılıyorsa, mire poixler kemiklerin yanına eklenerek kavrulabilir.)

Sebzeler kahverengileşince domates salçası eklenir ve kavurmaya devam edilir (10-12 dk kadar kavrulur). (Kavurma işlemi fırında yapılıyorsa, tepsi fırından çıkarılır, bir tencereye boşaltılır, tepsideki kalıntılar kahverengi fond ile kaldırılarak tencereye eklenir.)

Sirkenin yarısı eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Bu işleme özleştirme (reduction: redakşın) denir Bu işlem 3-4 seferde yapılabilir. (Bu işlem sosa renk, koku, lezzet ve parlaklık kazandırır.)

Sirke kadar kahverengi fond eklenir ve suyu çekilene kadar kaynatılır. Sirkenin geri kalanı eklenir, çektirilir.

Ayrıca un ve yağ kavrularak kahverengi meyane (roux) hazırlanır. Karabiber eklenir. Karışım oda sıcaklığına getirilir. Kaynamakta olan sosa eklenir.

Roux soğutulularak eklendiğinde dibinin tutması engellenir.

Soğuk fond eklenir, kaynayınca kadar karıştırılır. Karabiber ve tuz eklenir. (Fond mutlaka soğuk eklenmelidir.)

Ocak kısılır ve sos yarıya ininceye kadar ağır ateşte kaynatılır. Ara sıra karıştırılır.

Üzerindeki yağı ve kefi ara sıra alınır. Hiç yağ kalmamalıdır.

İnce mutfak bezinden süzülür. Lezzet kontrolü yapılır.

Not: Demi glace sauce un az miktarda hazırlanması iyi sonuç vermez, en az 5 litrelik hazırlanması uygun olur. Depolanabilen bir sostur.



Fotoğraf "ferahnur" tarafından gönderildi. 03.03.2021

© lezzetler.com tarif no:27853 • adi:Demi Glace Sosu • gönderen:do-re-mi • indirme tarihi:02.04.2025 - 18:24