



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOLDURULMUŞ SIĞIR SARMASI

Marinadı:

2 çorba kaşığı kereviz rendesi

3 diş sarımsak (dövülmüş)

2 orta boy soğan (doğranmış)

2 havuç (kazınıp, dilimlenmiş)

2 tatil kaşığı tuz

6 tane-karabiber

1 çorba kaşığı kekik

2 detne yaprağı

1/2 portakalın kabuğu (rendelenmiş)

1 su bardağı elma sirkesi

4 su bardağı et suyu

1/2 su bardağı zeytinyağı

Eti:

2 kg siğir döşü (sarılıp, ipe bağlanmış)

4 çorba kaşığı rafine yağ

5 su bardağı et suyu

Harcı:

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı

1 çorba kaşığı rafine yağ

250 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş)

1 küçük soğan (ince doğranmış)

4 dilim salam (doğranmış)

1 çorba kaşığı domates salçası

125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)

1 yumurta

1/2 kahve kaşığı tuz

125 gr (1+1/3 su bardağı) bayat ekmek içi (ufalanmış)

90 gr (3 4 su bardağı) kaşar peyniri rendesi

1+1/2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Marinad malzemesini büyük bir kaseye koyup, iyice karıştırınız. Eti ekleyip marinada iyice buladıktan sonra, kaseyi alüminyum kağıtla örterek, buzdolabında bir gece bekletiniz.

Kaseyi buzdolabından alıp, eti bir tel ızgara üstüne çıkararak, 30 dakika süzölmeye bırakınız. (Marinadı saklayınız.) Eti kurulayınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip, ısıtınız.

Rafine yağı büyük bir tencerede kızdırınız. Yağ kızınca eti koyup, her tarafı kahverengileşene kadar kızartınız.

Eti bir tabağa çıkarınız. Tencerede kalan yağa marinadı ekleyip, harlı ateşte yarısını çekene kadar kaynatınız.

Kaynayınca bir delikli kepçeyle, defne yapraklarını ve tane-karabiberleri çıkarıp atınız.

Eti yeniden tencereye koyup, üstünü örtecek kadar su ekleyerek, ağır ateşte kaynatınız. Kaynayınca, suyun üstünde biriken fazla yağını, bir delikli kepçeyle alınız. Tencerenin kapağını kapatıp, fırının en alt katında 3 saat

(saatte bir eti çevirerek) pişiriniz. Et pişince tencereyi fırından alıp, eti bir tabağa çıkarınız. (Tencerede kalan sosu saklayınız.) Tabağa çıkardığınız etin üstüne bir tabak koyup, tabağa bir ağırlık yerleştirerek etin şeklini koruması için bir saat bırakınız. Sonra, eti bağladığınız ipe kesip atınız.

Et iyice soğuyunca keskin bir bıçakla (etrafında 2,5 cm'lik bir halka kalacak biçimde), ortasından kare biçiminde bir bölümü kesip çıkarınız. Çıkardığınız eti, küçük parçalara kesip bir tencereye koyunuz.

Harcı hazırlamak için, tereyağı ve rafine yağı tavaya koyup, ağır ateşte kızdırınız. Yağ kızınca soğanları koyup,

tahta kaşıkla ara-sıra karıştırarak 5 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Mantarları ekleyip, 3 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, pişmiş mantar ve soğanlarla, doğranmış salami, tenceredeki küçük küçük kesilmiş ete ekleyiniz. Karıştırmaya devam ederek, ayırdığınız sosun yarısını ve domates salçasını katınız.

Tencerenin kapağını kapatıp, arasına karıştırarak 10-15 dakika, ağır ateşte pişiriniz. (Koyuca olması gereken bu sos çok kurursa, ayırdığınız etin pişme sosundan biraz daha ekleyiniz.) Tencereyi ateşten alıp, üstü kapalı olarak bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.

Küçük bir kaseye yumurtayı kırıp, tuzu ekleyerek çatala dövünüz. İçi boş et halkasını fırın tepsisine oturtup, bir fırçayla dövülmüş yumurtayı üstüne sürünüz.

Büyük bir kasede, ufalanmış ekmek içi ve kaşar peyniri rendesini karıştırıp, eti bu karışıma bulayınız. Üstüne fırça ile erimiş tereyağı sürüp, tepsiyi fırına sürerek 10 dakika pişiriniz.

Bu arada, içinde pişmiş soğan, salam ve mantar olan tencereyi kısık ateşe oturtup, 3 dakika kadar ısıtınız. Öteki

tenceredeki, kalan pişme sosunu da ısıtınız.

Fırındaki tepsiyi alıp, eti ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız. Soğan, mantar, salam ve küçük et karışımını ateşten alıp, etin ortasındaki boşluğa doldurunuz. Öteki tenceredeki etin pişme sosunu ateşten alıp, bir sos kabına boşaltarak, yemeğinizin yanında servis ediniz.

Not: Fransız mutfağının lezzetli bir yemeği olan doldurulmuş sığır sarmasını, garnitür olarak sote patates, maydanoz ve arpacık soğanıyla servis edebilirsiniz.