DOMATES SOSLU ET SARMASI

1 kg dana eti (tercihen buttan, bütün yağları alındıktan sonra, verevine 16 dilime kesilmiş)
1 tatlı kaşığı ayçiçek yağı
3 soğan (ince doğranmış)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 havuç (kazınıp, ince doğranmış)
2,5 kg domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış)
2 defne yaprağı
3 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
2 tatlı kaşığı kekik
2 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, ufalanarak kurutulmuş)
4 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi
2 çorba kaşığı dana jambon

Ayçiçek yağı, soğanlar, sarımsaklar ve havuç parçalarını bir tencereye koyup, karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, kısık ateşe oturtarak, karışımı soğanlar saydamlaşın-caya kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin.
Bu arada domatesleri blendır kabına koyup, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Domates püresini ve defne yapraklarını tenceredeki soğanlı - havuçlu karışıma ekleyip, ateşi biraz açarak, sebzeleri koyu bir sos kıvamı alıncaya kadar (yaklaşık 2 saat) pişirin.
Sos pişerken, bir salata kâsesinde maydanozlar, kekik, ufalanmış ekmekiçi, Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi ve jambon şeritleri karıştırın. Et dilimlerini mutfak tezgâhına serip, kâsedeki karışımı üstlerine kaşıkla döşeyin. Sonra her dilimi sarıp, açılmamaları için iple bağlayın.
Sarmaları ateşte kaynayan sosun üstüne yerleştirip, kısıkça ateşte yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, sarmaları delikli kaşıkla bir servis tabağına çıkarın ve ipleri kesip atın. Üstlerine kaşıkla tenceredeki sosu döşeyip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30976 • adı:Domates Soslu Et Sarması • gönderen:nurdoğan • indirme tarihi:17.05.2024 - 05:09