



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DUXELLE PİRZOLA

<https://acunn.com>

Etlerin Marinasyonu İçin:

2 adet dana pirzola

2 diş sarımsak

3-4 dal taze kekik

1 yemek kaşığı sirke

Tereyağ (lezzet vermesi için)

Yarım su bardağı sızma zeytinyağı

Duxelles Sos İçin:

200 gram mantar

1 adet kuru soğan

Bir kase kurutulmuş domates

2 diş sarımsak

2-3 dal taze kekik

50 ml sirke

5 ml Worcestershire sos (Marketlerden rahatlıkla bulabilirsiniz.)

400 ml et suyu

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Deniz tuzu

Değirmen karabiber

Öncelikle etleri marine etmekle başlayalım. Pirzola yumuşak bir et olduğu için fazla marinasyona ihtiyaç duymaz. Yumuşak bir et olduğu için marinasyon karışımını hazırlayıp üzerini folyolayıp 1-2 saat buzdolabında bekletmeniz yeterli olacaktır fakat pişirmeden önce mutlaka buzdolabından çıkarıp oda sıcaklığına getirmelisiniz. Etler buzdolabında beklerken duxelles sosu hazırlamaya başlayabilirsiniz. Kurutulmuş domatesleri sıcak suda bekletip yumuşatın ve küp küp doğrayın ardından mantarları da aynı şekilde küçük parçalara ayırın.

Yine küp küp doğradığınız soğan ve sarımsakları zeytinyağında soteleyin ve elde ettiğiniz karışımın içine doğradığınız mantarları ilave edip pişirmeye devam edin.

Kurutulmuş domates ve kekikleri ilave ettikten sonra sirkeyi de ekleyin ve özdeşene kadar karıştırın.

5 dakika kadar pişirdikten sonra et suyunu, worcestershire sosunu, tuz ve karabiberi ekleyip çektirin, sosunuz koyu bir kıvam alıncaya kadar pişirmeye devam edin.

Sosunuzu hazırladıktan sonra, dolaptan çıkarıp oda sıcaklığına getirdiğiniz etlerinizi pişirmek için döküm tavanızı yağsız olarak ocağa koyup iyice ısıtın.

İyice ısınan tavanıza etlerinizi yerleştirin ve etleri arkalı önlü mühürleyin. Bu işlem içindeki suyu tutmak için önemlidir. Çünkü kırmızı etlerin kas bileşiminin %75'i sudur. Bu yüzden etinizin içindeki suyu tutmanız lezzet açısından çok önemlidir. Mühürleme işlemi sırasında kesinlikle etinize çatal batırmayın, bıçakla kesmeyin.

Pişen etlerinizi sunum yapmak istediğiniz tabağa alın ve üzerine duxelle sosunu istediğiniz şekilde ilave edin.

Sunum için üzerine ya da yanına kuru sebzeler ekleyebilirsiniz.

Bir Diğer Pişirme Önerisi:

Dana pirzoları tereyağda sote yapınız. Pişmek üzereyken tavaya 4 kaşık düksel (duxelles) koyunuz ve hepsini beraber pişiriniz. Bu pişirme hafif ateşte birkaç saniye sürdükten sonra ürününüzü yuvarlak bir servis tabağına yerleştiriniz.

Kendi et suyunu ve domatesli, dömiğlas ile ıslatınız ve pirzolanın üstüne gezdiriniz. Sonra üstüne doğranmış maydanoz serpiniz.



---

© lezzetler.com tarif no:152848 • adı:Duxelle Pirzola • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:05.04.2025 - 00:27