



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA PİRZOLA DUXELLE

<http://www.hurriyet.com.tr>

400-500 gram dana pırzola

Taze kekik

Biberiye

Tereyağı

Üst kaplaması için:

Yeşil elma

Pancar

Kuşkonmaz

Patates

Kereviz sapı

Fındık

Yerfıstığı

Duxelle için:

Istiridye mantarı

Porçini mantarı

Sarımsak

Taze kekik

Karabiber

Tuz

Sosu için:

Yıldız anason

Nar ekşisi

Bal

Beyaz biber

Esmer şeker

Et suyu

Kuru üzüm

Üst kaplama için olan malzemeleri fine brunoise şeklinde kesin.

Bütün sebzeleri tuzlayıp pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yayın ve 90 derece fırında 40 dakika kurutun.

Fındık, yerfıstığı ve pankoyu bir tavada altın rengi olana dek kavurun.

Duxelle için bütün mantarları saplarını temizleyip kabuklarını soymadan ve yıkamadan robottan iyice ufak olana kadar çekin.

Ardından sarımsağı ekleyin.

Daha sonra kuru ve kızgın bir tavada bu karışımı soteleyin.

En son ocaktan aldığınızda taze kekik ve tuzunu karabiberini ekleyin

Sos malzemelerini bir sos tenceresine alıp kıvamı yoğun olana dek orta ateşte çektirin.

Eti tuzlayıp, karabiberleyip yağladıktan sonra kızgın döküm tavada mühürleyin.

Biberiye taze kekik ve tereyağı ile mantolama işlemi uygulayın.

Etin üzerine yaptığınız duxelle mantarı sürün.

Kurutduğunuz ve kavurduğunuz üst malzemeleri mantarın üzerine eşit bir şekilde dizin.



© lezzetler.com tarif no:152875 • adi:Dana Pirzola Duxelle • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:07.04.2025 - 01:11