ELİK FİLETOSU SIRTI ROTİ (FRANSA)

SELLE DE CHEVREUILLE ROTI

8 kişi için MALZEME :
1 adet karaca sırtı
4 çorba kaşığı tepeleme dolu yağ
Tuz, bir çimdik karabiber
1 çorba kaşığı ince kıyılmış arpacık soğan yoksa soğan
2 kahve fincanı krema

YAPILIŞI :
Bir karacanın eğer biçiminde kesilmiş sırtına seiie (sel) denir. Bu kuzuda, dana ve koyunda da böyledir.
Diğer bir deyimle pirzola ve böbrek yatağının kısa kemikli bütün hazırlanmasıdır. Bel kemiğini sağdan ve soldan kemiği sıyırırcasına bir santim derinliğinde sıyırarak bel kemiğinin ve sırtın üzerindeki zarları keskin bir bıçağın burnu ile ete dokunmadan sıyırınız. Tuzlayıp biberleyiniz.
Etin boyunda bir tepsiye yağı koyup kızdırıp filetoyu sırt üstü tepsiye koyup fırına sürünüz. Zaman zaman içindeki yağdan alıp üzerine dökerek on dakika sonra alt üst çevirip yarım saat ortadan hızlı ateşli fırında kızartıp fırından çıkarınız.
Elik sırtını tepsiden alarak bir servis tabağına koyunuz. Tepsideki yağı döküp tepsiye soğan ve kırmızı biberi ilâve edip orta ateşe koyunuz
Bir kere karıştırıp kremayı ve aşağıdaki sos kremi ilâve ediniz. Bir dakika kaynatıp ateşten alıp süzdürünüz, elik sırtının yanında sosunu ayrı olarak servis ediniz (Av hayvanlarının ekserisi misafirin veya müşterinin önünde kesilerek servis edilir.)

Sos Krem Malzeme :
1 su bardağı kaynar süt (250 gr.)
4 çorba kaşığı soğuk süt
1 çorba kaşığı dolu un
1 adet soğan (piyaz doğranmış)
1 tatlı kaşığı margarin
Tuz
Yarım çay kaşığı kırmızı yaprak biber.

Yapılışı:
Küçük bir kaba yağı ve soğanı koyup orta ateşte bir iki dakika sote yapıp kırmızı biberi ilâve ediniz
Kaynatarak ateşten alınız. Ilık vaziyete gelince unu ve dört kaşık sütü ilâve ederek iyice karıştırınız.
Sünmemesi için dört beş dakika bekletip kaynar sütü ilâve edip karıştırınız ve karıştırarak orta ateşte dört beş dakika kaynatıp ateşten alınız, süzdürüp kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:15638 • adı:ELİK FİLETOSU SIRTI ROTİ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:20.05.2024 - 20:36