



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNARLI DANA PİRZOLA (FRANSA)

4 dana pırzolası (her biri yaklaşık 250 g; kemikleri ve bütün yağları alınmış)
4 çorba kaşığı limon suyu
4 enginar
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
35 g (2 çorba kaşığı) krema

Bir tencereye 2 litre (8 su bardağı) su koyup, limon suyunu ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca, enginarların saplarını kesip, kesik bölüm alta gelecek biçimde (kararmamaları için) tencereye yerleştirerek, 30 dakika kaynatın (pişip pişmediklerini kontrol etmek için yapraklardan birini tutup çekin; kolayca yerinden çıkıyorsa, enginarlar pişmiştir). Tencereyi ateşten alıp, enginarları delikli kaşıkla bir süzgece aktararak (kesik bölümleri üste bakmalıdır), süzölmeye bırakın.

Fırınınızı 180 ya da 190 °C'a ısıtın. Enginarlar elle tutulabilecek kadar soğuyunca, ortalarındaki tüylü bölüme ulaşınca kadar yapraklarını koparın (atmayıp, bir tabakta saklayın). Bir kaşıkla tüylü bölümlerini alıp, göbeklerin altlarını düzleştirmek için, diplerindeki sap bölümünü alın (bir kenarda saklayın). Sonra ayıkladığınız enginar göbeklerini, zar biçiminde doğrayın.

Çiçekyağını yapışmayan bir tavaya koyup, tavayı kısık ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca dana pırzolarını koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Tavayı ateşten alıp, pırzoları plastik filmde torba içine aktararak, torbayı bir fırın tepsisine yerleştirin. Torbadaki pırzoların üstlerini zar biçiminde, enginar parçalarıyla örtüp, üstlerine kekik, tuz ve karabiberi serpin. Torbanın ağzını sıkıca bağlayıp, tepsiyi fırına vererek, pırzoları 30 dakika pişirin.

Bu arada enginar yapraklarının yenebilecek bölümlerini (uçlarını) bıçakla kesip, ayırdığınız sap bölümlerini soyarak, içlerindeki yumuşak bölümü yaprak uçlarına ekleyin ve karışımı çatalla ezerek, püre haline getirin. Tepsiyi fırından alıp, torbayı açın ve pırzoları üstlerindeki enginar parçalarını düşürmemeye dikkat ederek, bir servis tabağına çıkarın. Torbada kalan pişme suyunu küçük bir tencereye aktarıp, hazırladığınız enginar püresini ve kremayı ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, bir taşım kaynattıktan sonra, ateşi kısarak, karışımı 1 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kremalı karışımı bir kaşıkla pırzoların üstüne dökerek, servis yapın.