ENTEGRAL PİRİNÇLİ DANA

Michael Montignac

1,2 KG DANA ETİ, PARÇALANMIŞ
ÜZERİNE BİR KARANFİL SAPLANMIŞ SOYULMUŞ SOĞAN
1 DEFNE YAPRAĞI
GARNİ DEMETİ
100 GR MANTAR PÜRESİ (250 GR MANTAR KONSERVESİ, SÜZÜLMÜŞ, 1 ÇORBA KAŞIĞI KREMA İLE MİKSERDEN GEÇİRİLMİŞ)
2 ÇORBA KAŞIĞI SİRKE
350 GR ENTEGRAL PİRİNÇ
2 YUMURTA SARISI
1 SU BARDAĞI KREMA
1 ÇORBA KAŞIĞI LİMON SUYU
ACI KIRMIZIBİBER
TUZ
KARABİBER

İçine bir soğan ve defne yaprağı, garni demeti, tuz ve biber koyulmuş 750 gram kaynar suda etleri 2 saat haşlayın. Arada biriken köpükleri delikli kepçe ile atın. Etleri süzün. Garni demetini alın ve haşlama suyunu süzgeçten geçirin. Bu suya mantar püresini katın ve tekrar biraz kaynatın.
Bir tencerede bu sosla birlikte etleri karıştırın. İçine sirkeyi ilave edin ve 15 dakika hafif ateşte pişirin. Kaynar tuzlu suda entegral pirinci 35-40 dakika pişirip süzün. Kremayı iki yumurta sarısı ile birlikte çırpın ve bu karışımı yavaş yavaş etlere ilave edin. İyice karıştırıp içine limon suyu ve biraz acı kırmızıbiber ekleyin.
Et parçalarını pirinçle birlikte servis yapın. Üzerine ise etlerin pişirme sosunu dökün.

Not: Entegral pirinç: Tam rafine edilmemiş, kahverengi pirinç.

© lezzetler.com tarif no:72652 • adı:ENTEGRAL PİRİNÇLİ DANA • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:56