ETLİ MARUL SALATASI (FRANSA)

3 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/2 tatlı kaşığı safran
1 bardak et suyu
250 gram dana eti (küçük kuşbaşı doğranmış)
5 taze patates
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı hardal (tercihen taneli hardal)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 iri marul (yıkanıp, kurulandıktan sonra, ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı fesleğen (kıyılmış)
2 çorba kaşığı kırmızı soğan (doğranmış)
250 g kiraz domates (her biri 2'ye kesilmiş)

Taze soğanlar,arpacık soğanları, et suyu, limon suyu ve safran büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, karışımı 1 dakika daha pişirin.
Etleri ekleyip, tencerenin kapağını yeniden kapatarak, ateşi biraz açın ve zaman zaman karıştırarak, pişirin. Tencereyi ateşten alıp, delikli spatulayla etleri büyük bir tabağa çıkarın. Tencerede kalan karışımı, içine birkaç kat tülbent döşenmiş bir tel süzgeçten bir kâseye geçirin.
Soğuyan etleri büyük bir kâseye yerleştirin. Kâsenin üstünü örtüp, buzdolabına kaldırın.
Patatesleri bir tencereye koyup, üstlerini 5 cm örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra patatesleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) haşlayın. Tencereyi ateşten alıp, patatesleri bir süzgeçte süzerek, bir kenara bırakın.
Patatesler elle tutulacak kadar soğuyunca her birini soyup 4'e bölerek, bir tabağa yerleştirin. Bir tel süzgece yeniden temiz tülbent döşeyerek, küçük kâsedeki et suyunu süzüp, başka bir kâseye geçirin. Sonra patateslerin üstüne döküp, hafifçe karıştırarak, bir kenarda 20 dakika kadar bekletin.
Patatesleri et suyundan çıkarıp, bir kenara bırakın.
Sosu hazırlamak için, sirke, hardal ve karabiberi tabaktaki et suyuna katın. Ayçiçek yağını bir çatalla çırparak ekleyin.
Kıyılmış marulları bir kâsede fesleğenler, kırmızı soğanlar ve sirkeli sosun yarısıyla karıştırın. Başka bir kâsede, kalan sirkeli sosun yarısıyla etleri ve kiraz domatesleri karıştırın.
Büyük bir salata tabağına marullu karışımı aktarıp, ortasına et - domates karışımını boşaltın. Çevresine patatesleri dizip, kalan sirkeli sosu üstlerine gezdirerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30169 • adı:Etli Marul Salatası (Fransa) • gönderen:aysberk • indirme tarihi:02.05.2024 - 10:17