ETLİ SİMİT

Refika Birgül

1 adet Sokak Simidi
2 adet Yumurta
8 dilim Kurutulmuş Et
Tuz
Karabiber
Roka
100 gr. Tereyağı
2 adet Yumurta Sarısı
Yarım çay kaşığı Tuz
1 çorba kaşığı Sirke

İşe önce hollandez sosu yaparak başlayın. Bunun için 100 gr tereyağını küçük bir sos tenceresine koyup 3-4 dakika kaynatın ve üzerinde biriken köpüğü alın. Çok fazla kaynatıp, yağın yanmaması için biraz dikkatli davranın. Bu şekilde ??clarified butter?? yani sütü alınmış sade tereyağ elde etmiş olacaksınız. Bir kenara alıp soğuması içi bekletin. Çelik bir kaseye ya da mayonez tenceresine 2 yumurtanın sarısını koyun. ½ çay kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı sirke ekleyip, çırpma teli ile çırpın. Hollandez sosun tam kıvamında olması için ısı gerektiğinden bu işlemi 2 şekilde yapabilirsiniz. Birincisi, benmari usulü yani sıcak su dolu bir kasenin üzerine başka bir çelik kase yerleştirerek çırpma işlemini bu şekilde devam ettirmek ikincisi ise çelik kasenizi ara ara altı kısık ocağın üzerine alarak kabın ısınmasını sağlamak. Yumurta sarısı hafif kabarmaya başladığı zaman, yaklaşık 4 dakika sonra, hazırladığınız sütü alınmış tereyağını ince bir ip gibi yavaş yavaş döküp karışıma yedirin. Bu aşamada birisinin size yardım etmesi gerekebilir. Karışımı, mayonezden daha sulu ama daha sosumsu bir hal alana kadar çırpın ve daha sonra kullanmanız için bir kaseye alıp üzerini streç filmle kapatıp ılık bir yerde bekletin. 1 simidi ortadan enlemesine ikiye kesin ve kızartın. 8 parça kurutulmuş eti de bir tavada gevrekleşene kadar 1-2 dakika soteleyin. Tavadan etleri aldıktan sonra poşe yumurta için 2 parmak kadar sıcak su koyun, İsterseniz 1 çorba kaşığı sirke ilave edebilirsiniz ama ben çılbıra benzer mantıkla yaptigimdan sirke eklemeden yapıyorum. 2 yumurtayı dikkatlice suyun içine kırın. Bu şekilde 5-6 dakika yumurta beyazı opak bir hal alana kadar pişirin, yumurta sarısının üstü tam kaplanmadıysa pişerken kaşık yardımıyla sıcak suyu ara ara üzerine ekleyin. Servis tabağına önce simidi, ortasındaki boşluğa kurutulmuş etleri son olarakta 2 poşe pişmiş yumurtayı koyun ve üzerine hazırladığınız hollandez sostan gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:123349 • adı:Etli Simit • gönderen:mürsel • indirme tarihi:02.05.2024 - 04:47