FIRINDA DANA BUDU

1 kg dana eti (buttan tek parça halinde kesilip, bütün yağları alındıktan sonra, rosto biçiminde bağlanmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 soğan (doğranmış)
4 havuç (her biri kazınıp, irice doğranmış)
3 kereviz sapı (irice doğranmış)
1 pırasa (temizlenip, irice doğranmış)
2 diş sarımsak
2 defne yaprağı
3-4 taze biberiye yaprağı
3-4 maydanoz yaprağı
1 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı tuz
30 cl (1 1/4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu (ya da et suyu)

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Zeytinyağını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın.
Yağ kızınca dana etini tencereye koyup, her yanı altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) altüst ederek kızartın. Eti bir servis tabağına çıkarıp, tencereye soğanlar, kereviz sapları, pırasalar ve havuçları koyarak, iyice karıştırın. Sarımsaklar, defne yaprakları, biberiye yaprakları, maydanoz yapraklan ve kekiği ekleyip, tuzu serperek, üstüne tavuk (ya da et) suyunu boşaltın. En üste eti yerleştirip, bir taşım kaynattıktan sonra, tencerenin kapağını kapatarak, ateşten alın ve fırına verip, üstüne sık sık kaşıkla pişme suyundan gezdirerek eti yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2 saat) pişirin.
Et pişince bir çatal ve delikli spatula yardımıyla bir servis tabağına çıkarıp, iplerini keserek atın. Delikli kaşıkla tenceredeki sebzelerin yarısını da etin çevresine aktarıp, üstünü örterek, sıcak kalmalarını sağlayın.
Tencerede kalan sebzeleri ve pişme suyunu, bir kenarda ılındırdıktan sonra blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Karışımı yeniden tencereye aktarıp, bir taşım kaynattıktan sonra, tencereyi ateşten alın. İçindeki sosu bir kâseye boşaltıp, fırında dana budunun yanında servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 10.02.2015

© lezzetler.com tarif no:31002 • adı:Fırında Dana Budu • gönderen:nurdoğan • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:28