FRANSIZ USULÜ PAÇALI ET

2500 gr sığır eti (iri kuşbaşı doğranmış)
4 çorba kaşığı rafine yağ
4 su bardağı et suyu
1 paça
Marinadı :
1 su bardağı sirke
1 su bardağı et suyu
3 orta boy havuç (kazınıp dilimlenmiş)
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kahve kaşığı yenibahar
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
yarım portakalın kabuğu (rendelenmiş)
Sebzesi:
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
500 gr arpacık soğanı (kabukları soyulmuş)
500 gr havuç (kabukları kazınıp dörde bölünmüş)
2 su bardağı et suyu (bkz. Dana, et suyu)
Süslemesi:
3 domates (dilimlenmiş)
1/2 demet maydanoz.
Baharat torbası:
3 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Bütün marinad malzemesini büyük ve derin bir kapta karıştırınız. Eti içine koyup, üstü kapalı olarak buzdolabında en az 12 saat, arasıra marinaddan alıp etin üstüne dökerek bekletiniz.
Pişirmeden hemen önce, eti dolaptan çıkarıp bir tel ızgaranın üstünde 5 dakika süzülmeye bırakınız. Marinadı saklayınız.
Rafine yağı büyük bir tencerede harlı ateşte kızdırıp, eti her tarafı kahverengi olana kadar kızartınız. Tencerede kalan yağı süzüp, marinadı, 4 su bardağı et suyunu ve paçayı tencereye koyunuz. Sosu kaynatıp, kaynayınca tencerenin kapağını kapatarak, ateşin altını iyice kıstıktan sonra 3,5-4 saat ağır ateşte pişiriniz.
Bu arada sebzesini hazırlayınız. 4 çorba kaşığı yağı büyük bir tencerede kızdırıp, soğan ve havuçları koyunuz. Arasıra karıştırarak soğanların her tarafı pembeleşene kadar kızartınız. 2 bardak et suyunu ekleyerek ağır ateşte 10 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, sebzeleri süzerek bir kenara bırakınız. (Süzülen et suyunu, herhangi bir çorbada kullanmak için saklayabilirsiniz.)
Etler pişince tencereden bir delikli kepçeyle alınız. Tencerede kalan sosu bir kaseye süzünüz. (Soğudukça sosun üstünde biriken yağları alınız.) Tencereyi çalkalayıp içine yeniden eti, haşlanmış sebzeleri ve kaseye süzdüğünüz sosu koyarak, orta ateşte 30 dakika daha pişiriniz.
Tencereyi ateşten aJıp, eti ve sebzeleri delikli kepçeyle, ısıtılmış bir servis tabağına boşaltınız. Tencerede kalan sosu harlı ateşte, madeni kaşıkla sürekli karıştırarak, yarısını çekene kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp sosun tadına bakarak, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber katınız. Sosu bir sosluğa boşaltınız.
Servis tabağındaki sebzeleri domates ve maydanozla süsleyerek, yanında sosuyla servis ediniz,

© lezzetler.com tarif no:62134 • adı:Fransız Usulü Paçalı Et • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:21.05.2024 - 17:56