



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ SIĞIR RULOSU

4 siğır pirzolası (kemikleri çıkarılıp, ince dövölmüş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövölmüş)
125 gr. dana kıyması
1 çay kaşığı pul kırmızıbiber
30 gr (1 2 su bardağı) taze ekmek içi (ufalanmış)
1 yumurta (iyice çırpılmış)
2 su bardağı et suyu
1 defne yaprağı
15 gr (1 çorba kaşığı) unlu tereyağı

Etleri tezgaha yayıp, tuz ve karabiberin yarısıyla ovunuz. Keskin bir bıçakla her et dilimini ortasından uzunlamasına ikiye bölüp. kenarlarını düzelterek bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tavaya 4 çorba kaşığı (60 gr) tereyağı koyup, orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ve sarımsağı koyup, arasıra karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar iyice yumuşayıp pembeleşene kadar pişiriniz.

Dana kıymasını ekleyip, karıştırarak 5 dakika daha, kıymanın hepsi kahverengileşinceye kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp, karışımın soğuması için 15 dakika bir kenarda bekletiniz.

Soğuyan kıymalı karışımı orta boy bir kaseye boşaltıp, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz, kalan 1/2 tatlı kaşığı karabiber, kırmızıbiber ve ufalanmış ekmek içini ekleyiniz. Çırpılmış yumurtayı da katıp, iyice karıştırınız.

Her et diliminin bir ucuna bu karışımdan bir tatlı kaşığı koyup rulo halinde sarınız. (Ruloları ya iple bağlayınız ya da kürdanla, açılmayacak biçimde tutturunuz.)

Büyük boy bir tencerede, kalan 4 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca et rulolarını koyup, bir kez çevirerek 5 dakika, her yanları kahverengi oluncaya kadar pişiriniz. Et suyu ve defne yaprağını ekleyip, sürekli karıştırarak kaynatınız.

Kaynayınca ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 40-45 dakika, et yumuşayana kadar (arasıra karıştırarak) pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir delikli kepçeyle etleri, ısıtılmış bir servis tabağına çıkarınız.

Ruloların iplerini kesip atarak (ya da kürdanları çıkarıp atarak) sıcak kalmalarını sağlayınız.

Defne yaprağını tencereden çıkarıp, atınız. Tencereyi orta ateşe oturtup, kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, unlu tereyağı yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak ekleyiniz. Sos koyulaşınca tencereyi ateşten alınız.

Sosun birazını et rulolarının üstüne döküp, kalanını bir sos kabına koyarak, yemeğinizin yanında servis ediniz.

Not: Fransız usulü siğır rulosunu, sote patates ve sote bezelye ile servis edebilirsiniz.