FRIKANDO

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1+1/2 kiloluk bir dana nuası,
30 gram margarin yağı,
2 havuç,
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
1-2 yaprak adaçayı,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
200 gram iç yağı.

Yapımı: Havuçların üstünü kazıyıp bunları bol suda yıkadıktan sonra bir tanesini yuvarlak dilimlere, ikincisini de uzun çubuk biçiminde doğramalı, iç yağını uzun ve ince parçalara doğramalı.
Dananın nua tarafından kesilmiş birbuçuk kiloluk eti dövecekle hafifçe dövüp kaslarını zedeledikten sonra sivri ve keskin bir bıçakla ette birçok delik açmalı. Bu deliklere havuç ve iç yağı çubuklarını yerleştirdikten sonra eti güzelce sarıp temiz bir sicimle bağlamalı.
Düz altlı bir tencereye dilimlenmiş havuçları yerleştirmeli. Bunların yanına rendelenmiş soğanı, kereviz ve adaçayı parçalarını serpiştirmeli. Zeytinyağıyle margarin yağını da kattıktan sonra sarılmış et parçasını sebzelerin üstüne oturtmalı. Tencerenin kapağını örtüp kabı çok hafif bir ateşe oturtmalı. Tencerenin dibindeki sebzeler iyice börttürülmeli. Tencerenin kapağını bir dakika açık tuttuktan sonra tekrar kapamalı. Gerektikçe sıcak et suyu katarak ve vakit vakit eti çevirerek frikandoyu iyice pişirmeli. Et iyice pişince bunu tencereden alıp ipini çıkarmalı ve bir servis tabağına yerleştirmeli. Frikandonun yarısını dilimlemeli, yarısını tüm olarak bırakmalı. Tenceredeki sebzeleri iyice ezdikten sonra suyuyla birlikte ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Salça çok sulu ise bir kaba koyup koyulaşıncaya kadar kaynatmalı. Sonra et dilimlerinin üstüne döküp sıcak sıcak servis yapmalı.

© lezzetler.com tarif no:12517 • adı:FRIKANDO • gönderen:DARI • indirme tarihi:01.05.2024 - 06:18