



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İLİKLİ PADIŞAH TENCERESİ

2 kilo yağsız sığır eti (sokum veya but kısmından)

2 kilo sığır kemiği

1 çorba kaşığı tuz

8 litre soğutulmuş et suyu

Sebze Buketi:

1 adet bütün pırasa

1 adet iri havuç

1 iri kereviz

Baharatı:

2 adet defne yaprağı

2 adet karanfil

1) Etleri temiz bir tencereye koyup üzerini kapatıncaya kadar soğuk su ile doldurup hızlı ateşe koyunuz ve bir kere kaynatıp ateşten alarak suyunu dökünüz.

2) Etleri soğuk su ile yıkayıp başka temiz bir tencereye koyup, üzerine et suyunu ve sebzelerini, tuzunu ilâve edip bir kere kaynatınız ve ağır ateşte etin pişme süresine göre karıştırmadan 3-4 saat pişiriniz.

3) Sonra ateşten alıp, suyunu süzdürünüz.

4) Pırasa ve havucu uzunlamasına 4 parçaya yarıyorsunuz. Kerevizi yuvarlak 1'er santim kalınlığında dilimleyiniz.

Dilimlediğiniz kerevizi tekrar 1 santim kalınlığında dilimleyip, dilimlenmiş parçaları lira kalınlığında kesiniz. Pırasa ve havucu da aynen kesiniz.

5) Kesilen sebzeleri tuzu bol kaynar suda 15 dakika haşlayıp, suyunu süzdürerek üzerine soğuk su koyunuz. Et suyu veya konsome tam servise hazır olduğu zaman, sebzeyi susuz olarak ilâve ediniz.

6) Kemikleri 10'ar santim uzunluğunda testere ile kesiniz ve kesilen kısmın üzerine kemiği oturarak tam kemik kısmının kenarına satırın burnu ile vurunuz. Kemiğin kolaylıkla açıldığını ve iliğin meydana çıktığını göreceksiniz. Bu şekilde ilikleri hazırlayıp lira gibi yuvarlak bir biçimde kesiniz.

7) Kaynar suya atıp bir defa kaynatıp buzlu suyun içerisine çıkartınız.

8) Kemikleri konsome ile birlikte bir kişiye 5 dilim ilik hesap ederek servis yapınız.

Not: İlik, sığırın kaval kemiğinden ve budundaki yuvarlak kemiklerden çıkar.



Fotoğraf "bebeli" tarafından gönderildi. 30.05.2015