



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL USULÜ FIRINDA DANA

2 kg kemiksiz ve yağsız dana butu
1/2 su bardağı rafine yağ
1/2 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı sirke
1 büyük soğan (irice doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı maydanoz, (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı taze soğan (ince doğranmış)
1 kahve kaşığı pul kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
500 gr küçük soğan yada arpacık soğanı (soyulmuş)
1/4 su bardağı su ile karıştırılarak bulamaç haline getirilmiş 2 çorba kaşığı un

Yağı, et suyunu, sirkeyi, irice doğranmış 1 büyük soğanı, 1 çorba kaşığı ince doğranmış taze soğanı, sarımsağı ve 1 çorba kaşığı maydanozu, büyük, çukur bir kaba koyup bir kenara bırakınız. Pul kırmızı biberi, tuzu ve karabiberi etin her tarafına iyice sürdükten sonra, eti de aynı kaba koyunuz. Eti kaptaki karışıma bulayıp, buzdolabına kaldırınız. Arada sırada alt-üst ederek, 12 saat kadar yada 1 gece boyunca buzdolabında bırakınız. Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (230 °C) ısıtınız. Kabı buzdolabından çıkarıp eti büyük bir kızartma kabına alınız. Kaptaki karışımı bir kenara bırakınız. Dana etini fırının orta katına koyup 20 dakika kızartınız. Eti, fırından çıkararak etrafını küçük soğanlarla (yada arpacık soğanlarıyla) süsleyiniz. Bir kenara koyduğunuz karışımı etin ve soğanların üstüne dökünüz. Fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180 °C) ısıtınız. Sonra eti yeniden fırına koyup 1,5 saat daha, sivri uçlu bir bıçakla batırıldığında et yumuşak olana kadar kızartınız. Eti fırından çıkararak bir tahtanın üstünde 1,5 sm kalınlığında dilimler halinde kesiniz; et dilimlerini önceden ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Etin etrafını pişmiş soğanlarıyla süsleyip, kalan 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanozu üstüne serpiniz. Üstünü bir alüminyum kağıtla örterek sıcak kalmasını sağlayınız. Bulamaç haline getirdiğiniz 2 çorba kaşığı unu, içinde eti fırında pişirdiğiniz sos bulunan kızartma kabına boşaltınız. Sonra kabı orta ateşe koyarak kaynatınız. Kaynayınca ara sıra da karıştırarak 2 dakika pişiriniz. Ateşten indirerek etin üstüne döküp, hemen servis ediniz.

Not: İspanyol usulü dana fırını, fırınlanmış küçük patates ile servis edebilirsiniz.