



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ DANA İNCİĞİ (OSSO BUKO)

5 adet 250 gr kemikli dana inciği

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

30 gr (4 çorba kaşığı) un

45 gr (3 çorba kaşığı) margarin

200 gr (2 orta boy) soğan

1 diş sarımsak

500 gr konkase domates

300 ml (1 1/4 su bardağı) et suyu

Buke garni

2 çorba kaşığı limon suyu

1 demet maydanoz

Ön hazırlık olarak havucu kazıyın. Maydanozu kıyın.

Etleri bir tencereye, üzerini örtecek kadar soğuk su ilave ederek koyun. Bir taşım kaynatıp bir süzgece aktarın ve soğuk suya tutun. Etleri tekrar bir tencereye koyun. Üzerlerini örtecek kadar et suyu ilave edin. Bir taşım kaynatın. Üzerlerindeki köpüğü alıp, atın. Karanfilli soğanı ve buke garniyi ilave edip, tuz ve biberini kattıktan sonra, ağır ateşte 1 saat pişirin. Bu arada fırınınızı 160 °C'ye getirip ısıtın. Etler pişince ısıya dayanıklı bir kaba aktarın. Pişme suyunu süzdürerek alın. Birkaç kaşığı etlerin üzerine gezdirin. Etlerin üzerini alüminyum folyo ile örtüp önceden ısıtılmış ama etler içine konduğunda söndürülmüş olan fırına sürün.

Kalan et suyunu bir taşım kaynatın. 45 gr Sana ve 45 gr un ile meyaneyi hazırlayın. Et suyunu meyaneye yedirin. Böylece bir dana velutesi hazırlamış olacaksınız. Bu veluteyi, tahta spatula ile sık sık karıştırarak dibini tutturmadan, ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Sosun tuzunu ve biberini kontrol edin. Kremayı ve limon suyunu ekleyin. Dilerseniz velute ile birlikte orta boy 1/2 limonun suyu katılarak haşlanmış mantar ilave edebilirsiniz.

Etleri fırından alın. Üzerlerine sosu, bir tel süzgeçten geçirerek gezdirin. Maydanozu serpip, dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.