



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ DANA PİRZOLASI

4 dana pirzolası

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı

1 orba kaşığı unlu tereyağ

65 gr (1/4 su bardağı) acı krema

Marinadı:

1 küçük soğan (ince doğranmış)

1 dış sarımsak (dövlmüş)

1 orba kaşığı kuru yada taze fesleğen (istenirse)

1 ay kaşığı tane karabiber (dövlmüş)

1+1/4 su bardağı et suyu

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

Önce marinadı hazırlayınız. Büyük ve yayvan bir kaptı bütün marinad malzemesini karıştırıp, etleri içine koyarak 1 saat dinlendiriniz. Sonra etleri marinaddan alıp, kâğıt peçeteyle kurulayınız. Marinadı saklayınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180 °C) getirip ısıtınız.

Ateşe dayanıklı büyük bir cam kaptı yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca etleri katıp 6-8 dakika, etlerin her tarafları pembeleşinceye kadar kızartınız.

Marinadı etlerin üstüne döküp kaynatınız. Kaynamaya başlayınca kabın ağzını kapatıp, fırına sürerek 45 dakika yada 1 saat kadar pişiriniz.

Cam kabı fırından alıp, delikli kepçeyle etleri sıcak servis tabağına çıkararak bir kenarda sıcak olarak bekletiniz. Cam kabı hafif ateşe oturtup, unlu tereyağı yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak katınız. Sosu 2-3 dakika, koyu ve pürüksüz olana kadar pişiriniz.

Kremayı da sosa katıp, cam kabı ateşten alınız. Sosu etlerin üstüne döküp, servis ediniz.

Not: Dana pirzolarını, haşlanmış patates ve sote kabakla birlikte servis edebilirsiniz.