KARE RAİSU

www.asyagurme.com

250 Gram Dana Eti, Kuşbaşı doğranmış
1 Adet Soğan, İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
1 Adet Havuç, Dilimlenmiş
1 Adet Patates, Küp doğranmış, 15 dakika suda bekletilmiş
1 Adet Armut (Küçük Boy), Soyulmuş, rendelenmiş
1 Çay Bardağı Bezelye
1 Yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı
2 Su Bardağı Et Suyu veya Su
½ Yemek Kaşığı Bal
1 Tatlı Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Sarımsak Ezmesi
1 Tatlı Kaşığı Taze Zencefil Rendesi
Köri Sosu için:
1.5 Yemek Kaşığı Tereyağı
2 Yemek Kaşığı Un
1 Yemek Kaşığı Köri Tozu
½ Çay Kaşığı Kırmızı Pul Biber
½ Yemek Kaşığı Ketçap
½ Yemek Kaşığı Tonkatsu Sos veya Worcestershire Sos
1 Tutam Taze Çekilmiş Karabiber
Üzeri için:
2 Adet Katı Pişmiş Yumurta

Bir sos tenceresinde tereyağını kısık ateşte eritin. Eriyen tereyağına unu ilave edin ve yanmaması için sürekli karıştırarak pişirmeyi sürdürün. Hazırladığınız karışım hafif kahverengileşinceye dek yaklaşık 15 dakika pişirin. Ardından köri tozunu, pul biberi ve 1 tutam taze çekilmiş karabiberi ilave edip, karıştırın. Son olarak ketçabı ve tonkatsu sosu da ilave edip, hazırladığınız karışımı ocaktan alın.
Bir tencerede ayçiçek yağını ısıtın. Soğanları ilave edin ve kısık ateşte yaklaşık 20 dakika karamelize edin. Ardından rendelenmiş zencefili ve sarımsak ezmesini ilave edip, aroması çıkana dek 1 dakika kadar soteleyin. Kuşbaşı doğranmış etleri tencereye ilave edin ve rengi dönene dek yaklaşık 3-4 dakika soteleyin. Etlerin üzerine havuçları ilave edip, karıştırın. Ardından 2 su bardağı et suyunu tencereye ilave edin ve kaynamaya bırakın. Bir kepçe yardımıyla kaynayan suyun yüzeyinde biriken fazla yağı alın.
Rendelenmiş armudu tencereye ilave edin. Balı ve tuzu da ilave edip, kısık ateşte tencerenin kapağını kapatmadan yaklaşık 20 dakika ara sıra karıştırarak pişirin. Ardından patatesleri ilave edin ve 15 dakika daha pişirip, ocağın altını kapatın.
Tenceredeki yemeğin suyundan 1-2 kepçe alıp, hazırladığınız körili sos karışımına dökün. Yumuşak kıvamlı bir karışım elde edene dek karıştırmayı sürdürün. Hazırladığınız sosu bezelyeler ile birlikte tencereye aktarın ve kısık ateşte sos koyulaşana dek yaklaşık 7-10 dakika ara sıra karıştırarak pişirin.
Yanında buharda pişmiş sade pilav ve katı pişmiş yumurta ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:124342 • adı:Kare Raisu • gönderen:bakış açısı • indirme tarihi:19.05.2024 - 12:08