KUZU ETLİ ILIK SALATA (FRANSA)

4 dilim kuzu eti (buttan; her biri yaklaşık 125 g, bütün yağları alınıp, 3 mm kalınlığa inecek biçimde yassıltılmış)
1/2 su bardağı elma sirkesi (ya da limon sirkesi)
1 çorba kaşığı taze tarhun (kıyılmış; ya da 1 tatlı kaşığı kuru tarhun)
4 tatlı kaşığı dereotu (kıyılmış)
4 tatlı kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 küçük hıyar (ince çubuklar halinde kesilmiş)
1 küçük bostan hindibası (yaklaşık 200 g, iri parçalar halinde koparılmış)
35 g (2 çorba kaşığı) krema
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
1/4 tatlı kaşığı tozşeker

Kuzu eti dilimlerinin her birini 5 cm eninde şeritler halinde kesin. Sonra bir salata kâsesine koyup, üstlerine sirkeyi boşaltın. Tarhun, dereotunun 3 çorba kaşığı ve maydanozun 3 çorba kaşığını serpiştirip, 1,5 saat bir kenarda bekletin, iyice karıştırıp, 1,5 saat daha bekletin.
Et şeritlerini delikli kaşıkla çıkarıp (içinde bekledikleri sirkeli karışımı atmayın), kâğıt mutfak havlusu üstünde kurulayın. Ayçiçek yağını kalın dipli birtavaya koyup, tavayı orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Yağ ısınınca (dikkat: Tütmeye başlamamalıdır), et şeritlerini koyup, her iki yanlarını altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 30'ar saniye) kızartın. Sonra delikli spatulayla ısıtılmış bir tabağa çıkarıp, üstlerine tuzun yarısını ve karabiberi serperek, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayın.
Tavayı delikli spatuiayla kazıyıp, hıyar çubuklarını koyarak, 1,5 dakika sote edin. Sonra delikli kaşıkla bir salata kâsesine çıkarıp, bostan hindibası parçalarını ekleyerek, iyice karıştırın.
Sosu hazırlamak için, etlerin içinde beklemiş oldukları sirkeli karışımı, tel süzgeçten tavaya süzün ve ateşi açıp, harlı ateşte 3 çorba kaşığı kalıncaya kadar kaynatın. Tavayı ateşten alıp, kremayı ekledikten sonra, ateşi kısın ve tavayı yeniden ateşe oturtup, kremayı 1 dakika ısıtın. Tavayı yeniden ateşten alıp, yoğurt, tozşeker, kalan dereotu, kalan maydanoz ve kalan tuzu ekleyerek, iyice karıştırın.
Sosu salata kâsesindeki hıyar - bostan hindibası karışımının üstüne boşaltıp, karıştırın. Salatayı 4 düz tabağa bölüştürüp, üstlerine de et şeritlerini bölüştürerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:31040 • adı:Kuzu Etli Ilık Salata (Fransa) • gönderen:civanperçemi • indirme tarihi:22.05.2024 - 03:03