LİMON SOSLU HAŞLAMA ET

2 kg sığır filetosu
1 tatlı kaşığı tuz
50 gr (1/4 su bardağı) rafine yağ
1 iri soğan (üstüne 3 diş sarımsak batırılmış)
6 tane karabiber
1 küçük limonun kabuğu (ince soyulmuş)
1 litre (4 su bardağı) tavuk suyu
Sosu:
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı limon suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
125 gr küçük mantar (yıkanıp her biri dörde bölünmüş)
1 kahve kaşığı hindistancevizi rendesi
1 yumurtanın sarısı (çırpılmış)
2 çorba kaşığı krema
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Etin her yanını 1 tatlı kaşığı tuzla ovup bir kenara bırakınız.
Büyük bir tencerede rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca eti koyup 10-12 dakika, her tarafı kızarana kadar kızartınız.
Soğanı, baharat torbasını, tane karabiberleri ve limon kabuğunu tencereye ekleyip üstüne tavuk suyunu dökerek harlı ateşte kaynatınız. Kaynamaya başlayınca tencerenin kapağını kapayıp ateşin altını kısınız. Eti 2,5-3 saat, bıçağın ucu rahatça batırılana kadar ağır ateşte pişiriniz.
Önce fırınınızı hafifçe (140°C) ısıtınız.
Tencereyi ateşten alıp, iki büyük çatalla eti çıkararak fırına dayanıklı bir cam tabağa yerleştiriniz. Üstünü alüminyum kağıtla örterek sıcak durması için fırına koyunuz.
Büyük, madeni bir kaşıkla tenceredeki suyun üstünde birikmiş yağı alınız.
Tenceredeki suyu süzgeçten geçirip büyük bir kaseye süzünüz. Süzgeçte kalan posayı atıp süzülmüş sudan 400 gr (2 su bardağı) ayırarak kalanını dökünüz.
Orta boy bir tencerede 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Tencereyi ateşten alıp yavaş yavaş unu ekleyerek pürtüksüz bir bulamaç yapmız. Ayırdığınız 400 gr suyu devamlı karıştırarak bulamaca katıp tencereyi yeniden ateşe oturtunuz.
Karıştırmaya devam ederek orta ateşte 2-3 dakika, sos kalın ve pürtüksüz bir kıvama gelene kadar pişiriniz.
Ateşin altını kısıp limon suyu, tuz ve biberi katınız; devamlı karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz.
Küçük bir tencerede, kalan 5 çorba kaşığı yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca mantarları ekleyip arasıra karıştırarak 3 dakika daha pişiriniz.
Bir delikli kepçe ile mantarları alıp kağıt peçete üstüne koyarak yağını süzdürünüz.
Mantarları ve hindistancevizi rendesini sosa ekleyip 3 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız.
Küçük bir kaseye kremayı ve yumurta sarısını koyup, içine 2 çorba kaşığı sos akıtınız. Bu soslu karışımı, sos tenceresine döküp 2-3 dakika, sos kalın ve pürtüksüz oluncaya kadar pişiriniz. (Sosu kaynatmamaya dikkat ediniz.) Tencereyi ateşten alıp bir yerde sıcak tutunuz.
Eti fırından çıkarıp üstündeki alüminyum kağıdı alarak, kesme tahtasının üstüne koyunuz. Keskin bir bıçakla kalın dilimler halinde kesip ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, üstüne sosun yarısını dökünüz. Kalan sosu bir sos kabına koyarak etin yanında servis ediniz.

Not: Limon soslu haşlama et, geleneksel Alman mutfağında sığır etinin lezzetli bir pişirilme biçimidir. Patates püresi ve sote edilmiş ayşekadın fasulye ile servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:60829 • adı:Limon Soslu Haşlama Et • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:06.05.2024 - 01:07