MACAR USULÜ DÖŞ SARMASI

8 dilim döş (15X15 cm boyutlarında kesilmiş ve dövülmüş)
125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
4 orta boy soğan (ince doğranmış)
125 gr yağsız dana kıyması
2 çorba kaşığı kuru ekmek içi
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2+1/2 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay fincanı kuru dereotu
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı domates salçası
125 gr küçük mantar (temizlenip dilimlenmiş).

Küçük bir tavada, 2 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanların yarısını atıp ara sıra karıştırarak 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, soğanları orta boy bir kaseye aktarınız.
Kaseye kıyma, ekmek içi, tuz, karabiber, 1 cay kaşığı kırmızı biber ve dereotunu ekleyip iyice karıştırdıktan sonra bir kenara bırakınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.
Döş dilimlerini düzgün olarak yayınız. Kasedeki kıymalı karışımı 6'ya bölüp ince uzun köfteler haline getiriniz. Her döş diliminin üstüne bir köfte yerleştirip sardıktan sonra iple bağlayınız.
Büyük bir tencerede kalan tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca kalan soğanı ekleyip 5-6 dakika, pembeleşinceye kadar kızartınız. Döş sarmalarını tencereye koyup ara sıra çevirerek 7-8 dakika, hafifçe her tarafları pembeleşinceye kadar pişiriniz.
Et suyunu küçük tavaya döküp domates salçası ve kırmızı biberi ekleyiniz; ara sıra karıştırarak kaynatınız. Kaynadıktan sonra etlerin bulunduğu tencereye dökünüz. Tencerenin üstünü kapatıp sıcak fırına sürerek 1 saat, döşler yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Güveci fırından alıp delikli bir kepçe ile döş sarmalarını çıkardıktan sonra iplerini çözüp atınız. Döş sarmalarını yeniden güvece koyup orta ateşe oturtunuz. Mantarları ekleyip ateşin altını kısarak 5 dakika daha, bıçağın ucu etlere kolayca batana kadar pişiriniz.
Acı kremayı ekleyip 2 dakika kaynatmadan ısıtınız. Güveci ateşten alıp yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60326 • adı:Macar Usulü Döş Sarması • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:30.04.2024 - 11:26