



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA USULÜ BARBEKÜ SOSLU DANA NUAR

BBQ sos için:

Domates salçası 3 yemek kaşığı

Sarımsak 2 dis

Kimyon 1 tatlı kaşığı

Kisnis tohumu 1 yemek kaşığı

Elma sirkesi 2 yemek kaşığı

Toz seker 1 yemek kaşığı

Kekik 1 tatlı kaşığı

Karabiber 1 çay kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Acı toz biber 1 tatlı kaşığı

Sıcak su 1½ su bardağı

Ayçiçek yağı ½ çay bardağı

Nuar için:

Dana nuar 1 kg

Portakal 4 adet

Taze kekik 10 dal

Taze biberiye 5 dal

Defne yaprağı 3 dal

Sarımsak 10 dis

Zeytinyağı 1 çay bardağı

Karabiber 1 tatlı kaşığı

Tuz 2 yemek kaşığı

Su 5 su bardağı

Lavas ekmeği 6-8 adet

BBQ sosunuzu hazırlamak için; Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Sote 160 °C moduna alın.

İçerisine ayçiçek yağını ekleyin. Seker, sirke ve tuz hariç tüm baharatları salça ile hafif yanık kokusu gelene kadar kavurun.

Sonrasında seker, sirke, tuz ve sıcak suyu da ekleyip karıştırın. Sos koyulasana ve kıvam alana kadar kaynatın. Ardından bir kaseye alıp sogumaya bırakın.

Dana nuarınızı çukur bir kaseye koyun. Sarımsakları ve taze baharatları 3-4 parçaya bölerek etin üzerine atın. Portakalları sıkıp suyunu bir kaseye alın. İçerisine zeytinyağının yarısını ve nuar için olan tüm baharatları ekleyip karıştırın.

Hazırladığınız baharatlı portakal suyunu etin üzerine dökün ve ovalayarak etin sosu iyice emmesini sağlayın.

Üzerini kapatarak en az 60 dakika dinlendirin. Kalan zeytinyağını haznede kızdırın. Dana nuarınızı hazneye alın ve Sote 180 °C modunda dört tarafını da ince bir kabuk bağlayacak şekilde mühürleyin.

1 su bardağı marine ettiginiz portakal sulu sosu ve 5 su bardağı suyu hazneye dökün.

Gurme Sef Çok Amaçlı Pisirici'yi Dödüklü Et/Tavuk moduna alın, kapağını kapatın ve 60 dakika pisirin.

Pisirme işlemi bitince Gurme Sef'in sogumasını bekleyin. Daha sonra buhar valfini açarak buharı tahliye edin ve ardından kapağı açın.

Pisen etinizi bir kenara alın ve 10 dakika dinlendirdikten sonra dilimleyin. Lavasların arasına yerleştirerek BBQ sosu esliginde servis edin.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.



© lezzetler.com tarif no:163910 • adi:Meksika Usulü Barbekü Soslu Dana Nuar • gönderen:Doctor • indirme tarihi:14.03.2025 - 11:00