METRDOTEL SALÇALI SÜT DANASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1+1/2 kiloluk bir süt danası parçası,
150 gram sadeyağ,
1 demet maydanoz,
2 defne yaprağı,
1 havuç,
1 sap kereviz,
yarım baş soğan (küçük 1 baş soğan da olabilir),
1 çorba kaşığı dömiglas,
30 gramlık bir siyah mantar,
150 gramlık bir dilim dana pançetası,
200 gram pişmiş jambon dilimi,
6 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Birbuçuk kiloluk kemiksiz bir parça et alınır. Bir kenarı bitişik kalmak üzere et beş dilime bölünür. Bu dilimler zedelenmeden iyice dövülerek inceltilir. Birinci dilimin üstüne jambon dilimlerinin yarısı yayılır. Bunun üstüne ikinci dilim getirilir. Buna da iyice dövülerek inceltilmiş pançeta dilimi yayılır. Bunun da üstü üçüncü dilimle örtülür. Üçüncü dilimin üstüne temizlenip kıyılırcasına ince ince doğranmış mantar yayılır ve üstü dördüncü dilimle örtülür. Bu kata da artan jambon dilimi yayıldıktan sonra beşinci ve son dilim örtülür.
Yukarıda bildirdiğimiz gibi etin bir yanı birleşiktir. Öbür yanı da beyaz ve kalın bir iplikle dikilerek dilimler birbirine tutturulur. Sonra ince bir sicimle et her yanından iyice bağlanır (salam bağlar gibi) Et dibi düz ve büyük bir toprak tencereye (güvece) oturtulur. Tuzu ve biberi serpildikten sonra defne yaprakları, rendelenmiş havuç, kıyılırcasına ince doğranmış kereviz yaprağı ve biraz zeytinyağı katılır.
Et bu marinatta vakit vakit çevrilerek iki saat kadar dinlendirilir. Bu sürenin sonunda büyük ve düz altlı bir tencereve 6 çorba kaşığı zeytinyağıyle 1 tatlı kaşığı sadeyağ konur. Yağlar ısınırken rendelenmiş bir baş soğan tencereye atılır. Tahta bir kaşıkla karıştırılacak soğanlar pembeleşince salamuradan (mari. nattanj suyu süzülerek çıkarılan et tencereye konur ve vakit vakit çevrilerek her yanı iyice kızartılır.
Et iyice kızarınca önce püskürtülerek marinat suyu serpilir, sonra da marinat sebzeleri katılır ve tencerenin kapağı örtülerek et iyice pişirilir. Etin her yanını iyice pişmesi için vakit vakit bunu çevirmeyi unutmamak gerekir. Marinat suyu azalınca yarım bardak sıcak suya karıştırılmış dömiglas tencereye dökülür. Gerektikçe de sıcak su katmayı unutmamak gerekir.
Et pişerken metrdotel salçasının hazırlanmasına başlanır. Önce kalan sadeyağ yumuşatılarak tahta kaşıkla iyice dövülür. Buna temizlenip yıkandıktan sonra ince ince doğranmış maydanoz katılır ve iyice karıştırılır. Sonra bu karışım bir yağ kâğıdına konur ve uzun bir sucuk gibi sarılarak buzdolabına kaldırılır. Et iyice pişince tencereden çıkarılarak sıcak bir yerde tutulan servis tabağına konur ve keskin tırtıllı et bıçağıyle dilimlere kesilir.
Tenceredeki salça ezilerek tel süzgeçten geçirilir. Fazla suluysa biraz kaynatılır ve et dilimlerinin üstüne dolaştırarak dökülür.
Buzdolabından çıkarılacak metrdotel salçası da dilim dilim ve süslü biçimlerde kesildikten ve et dilimlerinin üstüne yerleştirildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:13458 • adı:METRDOTEL SALÇALI SÜT DANASI • gönderen:rıza • indirme tarihi:06.05.2024 - 01:27