



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLANO USULÜ İNCİK

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

İncik tarafından 4 dilim et,
50 gram sadeyağ, olgunlarından
2 domates veya bir kaşık domates salçası,
1 baş soğan,
1 havuç,
1 sap kereviz,
1 limon,
1 demet kıyılmış maydanoz,
2 diş sarımsak,
1 tutam merzengûş,
1 bardak kadar et suyu,
yeteri kadar tuz, karabiber ve un.

Yapımı: Bir tencereye sadeyağı koyup eritin. İncik tarafından kesilmiş 4 dilim eti una bulayıp yağın içinde her iki yanlarını da kızartın.

Beri yanda, havucu, soğanı, kereviz yaprağını, sarmısağı ince ince doğrayıp karıştırın ve hepsini etlerin arasına dökün. Sebzelerin renkleri dönünce tuz ve karabiberi içine katın.

Domateslerin kabuklarını soyup, süzgeçten geçirin, elde ettiğiniz salçayı yarını bardak kadar et suyuyla karıştırıp sebzelerin üstüne dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve bir saat kadar pişirin. Suyunu çektikçe sıcak et suyu katmayı unutmayın.

Tencereyi ateşten indirmeden birkaç dakika önce sade sarısı rendelenmiş bir kaşık limon kabuğunu, kıyılmış maydanozu ve merzengûşu katın. Beş dakika daha ateşin üstünde tuttuktan sonra indirin, servis küreğiyle servis tabağına boşaltın. Tabağın çevresini patates püresi ve sote edilmiş iç bezelyeyle süsleyerek servis yapın.

Milano usulü incik bir pilâvla birlikte servis yapılır.

Bir baş soğanı kıyarçasına doğrayıp ateşin üstündeki sadeyağda rengini sarartın, sonra yıkanmış ve suyu süzölmüş pirinci katarak bir süre karıştırarak ateşte kavurun. Buna az miktarda sıcak et suyu ve suda eritilmiş 1 çay kaşığı zerdeçal katın. Pirinç pişince buna rendelenmiş kaşer peyniriyle bir miktar tereyağını katın. Ateşi söndürüp tenceredekileri birkaç dakika dinlendirin. Sonra tabağa boşaltarak servis yapın.