MISIR PÜRELİ ROSTO

1 kg dana rosto (nuar)
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım su bardağı soda
3 adet soğan
Yarım çorba kaşığı tozşeker
1 su bardağı et suyu
3 adet iri doğranmış havuç
150 gram kuru mürdüm eriği veya
taze kırmızı erik
2-3 dal maydanoz
Tuz, karabiber
1,5 su bardağı mısır unu
2 su bardağı sıcak su
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz ve kırmızı pul biber

Eti tuzla iyice ovun. Kızgın yağda, kabuk bağlayan dek, devamlı çevirerek kavurun (Mühürleme denilen bu işlemle etin öz suyu ve besin değeri içinde kalır). Sodayı etin üzerine azar azar döküp buharlaştırın. Dörde bölünmüş soğanları, tozşekeri ve et suyunu ekleyip daha bir lezzetli olması için çok kısık ateşte 1 saat pişirin. Sonrasında iri doğranmış havuçları eriklerle birlikte ete ekleyip, 35 dakika daha pişirin. Pişen dana rostoyu dilimleyip, tencerede kalan tüm malzemeleri suyuyla beraber blenderdan geçirin. Tencereye sıcak suyu koyup içine mısır ununu yavaşça boşaltın, bir yandan da karıştırın Koyulaşınca ocaktan alıp içine tereyağı ve baharatını koyup servis tabağına aktarın. Üzerine dilimlenmiş rostoyu koyun. Hazırladığınız et suyundan üzerine gezdirin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70281 • adı:Mısır Püreli Rosto • gönderen:Asrın • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:42