



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

OSSO BUCCO

Buket Candaş

- 2-3 parça dana incik (Kemiksiz)
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet havuç (Küp küp doğranmış)
- 1 adet kereviz kökü (Küp küp doğranmış)
- 2 diş sarımsak (İnce ince doğranmış)
- 1 bardak et suyu veya suda eritilmiş et bulyon
- 4 adet domates (Küp küp doğranmış)
- 1 çay kaşığı kekik 8 dal maydanoz (İnce ince doğranmış)
- 2 adet defne yaprağı (İnce ince doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (Küp Küp doğranmış)
- 1 adet kırmızı biber (Küp küp doğranmış)
- 2 adet soğan (Küp küp doğranmış)
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 2 dal biberiye
- 3 çorba kaşığı deniz tuzu
- Taze çekilmiş karabiber
- 3 çorba kaşığı tam buğday unu
- Püresi için:
- 6 adet patates (Orta Boy)
- 1 çay bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Gremolata Yeşillik Sosu için:
- 1 adet portakal kabuğu
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz

Un, deniz tuzu, karabiberleri karıştırıp etlerimizi ovuyoruz ve unun fazlalığını alıyoruz. Tavada kızdırdığımız zeytinyağına etlerimizi ilave ediyoruz. Her iki yüzünü üçer dakika kızartıp etleri mühürlüyoruz. Sonrasında etleri ocaktan alıp ılınmaya bırakıyoruz. Aynı tava içerisinde sırasıyla soğanı kavurup havuç, yeşil biber, kırmızı biber, sarımsak ve kereviz saplarını ekleyip soteliyoruz. İlmak için bırakılan etlerimizi de tavamıza ekliyoruz. Birkaç dakika sonra doğranmış domateslerimizi de etlerimizin üzerine ekliyoruz. Sonrasında taze karabiberi defne yaprağını limon sosu ve biberiyeyi ekliyoruz. Beş dakika sonra sıcak suda eritilmiş olan et bulyonlarımızı ekliyoruz. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alıp önceden ısıtılmış olan 190 derecelik fırınımıza alıp üstünü alimünyüm folyo ile kapatıp ortalama iki saat kadar pişiriyoruz. Bu arada patates püremiz için kabuklarını soyduğumuz patateslerimizi haşlayıp ılınmaya bırakıyoruz. Sonrasında içine tereyağı ve biraz süt ilave edip püre haline getiriyoruz.

Gremolata sosu için ise; rendelenmiş portakal ve limon kabuklarını ince kıyılmış maydanozu ayrı bir yerde karıştırıp hazır hale getiriyoruz. Servis tabağımıza önce hazırladığımız püreyi sonra Osso Buccho'yu ve üzerine Gremolata sosumuzu ekliyoruz.



© lezzetler.com tarif no:117725 • ad:Osso Bucco • gönderen:Göksen • indirme tarihi:14.03.2025 - 08:32