



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSSO BUCO

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 adet dana incik (Osso buco)
1 adet kuru soğan
1-2 adet havuç
1 adet kereviz sapı
1 su bardağı konserve domates veya 1 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım su bardağı su-üzüm sirkesi karışımı
3 diş sarımsak
1 dal biberiye
1 dal kekik
1 adet defne yaprağı
3 yemek kaşığı un
2-3 su bardağı su

Dana inciklere bolca tuz karabiber serpin.

Bir tabağa unu alın üzerine biraz da tuz ilave edip karıştırın ve incikleri una batırın. Üzerinde ince bir un tabakası kalmalı.

Döküm tencereni yoksa da yayvan bir tencere alın.

2 yemek kaşığı kadar ayçiçeği yağını iyice ısıtın.

İncikleri yüksek ateşte önlü arkalı mühürleyin. Kağıt havlu serdiğiniz tabağa alın.

Aynı tencerede (fazla yandı ise peçete ile silin) zeytinyağında sıra ile yemeklik doğranmış soğan, havuç, kereviz sapını soteleyin.

Salça ilave edip kavurun.

Sirkeli su ilave edip yüksek ateşte çektirin.

Domates ilave edin, kapağı kapalı kısık ateşte 10 dakika pişirin.

Defne yaprağı ve sarımsak ilave edin.

Üzerine incikleri koyun ve üzerini hafif geçecek kadar su ilave edin.

Kapağını kapatın ve en kısık ateşte 1 saat pişirin.

Kekik ve biberiye ilave edin ve aynı şekilde 1 saat daha pişirin.

İncikleri ve baharatları içinden alın ve tenceredeki sosu el blenderi ile çekin.

İncikleri içine alıp kapağını kapatın.

30 dakika daha içinde en kısık ateşte pişirin.

Risotto eşliğinde sıcak servis edin.

Not: Osso buco, İtalyancada delikli kemik anlamına geliyor ve dana incik kemiğine osso buco ismi veriliyor. Bu et sert olduğu için uzun süre ağır ateşte yavaş yavaş pişirilmesi gerekiyor.



© lezzetler.com tarif no:154684 • adi:Osso Buco • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:27.03.2025 - 11:13