



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSSO BUCO

Osso Buco 1 kg
Havuç 1 adet
Tereyağı 4 yemek kaşığı
Kuru Soğan 1 adet
Sarımsak 2 diş
Biberiye 2 yemek kaşığı
Adaçayı 6 adet
Tavuk Suyu 4 su bardağı
Domates Salçası 1 yemek kaşığı

Osso bucolara bol karabiber ve tuz eklenir. Soğan, sarımsak ve havuç küp şeklinde doğranır. Arzu edildiğinde kereviz de eklenebilir. Tereyağı (mümkünse fırına dayanıklı) bir çelik tencerede eritilir. Osso bucolar tencereye konularak 5 dakika boyunca sadece bir tarafı pişirilir. Aynı işlem diğer tarafları için de tekrarlanır. Etler bir tabağa alınır. Soğanlar tencereye konulur. Daha sonra sırayla, havuç, kereviz ve sarımsaklar eklenir. Üzerine tavuk suyu eklenir ve ocağın ateşi yükseltilir. İyice kaynatılır. Üzerine salça ve yeşil baharatlar eklenir (Biberiye ve adaçayı yerine, kekik, defne yaprağı gibi diğer yeşillikler de kullanılabilir). Her şey iyice birbirine karışınca üzerine etler eklenir. 175 derecede hazırlanan fırında yaklaşık 2 saat pişen etler neredeyse kemikten düşecek kıvama gelecektir. Eğer fırından dolayı yeterli kıvama gelmemişse pişirme bir süre daha sürdürülür.

