



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OSSO BUCO

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet osso buco (dana incik)  
100 gr Un  
1 adet Soğan  
1 adet Havuç  
1 adet Kereviz  
2 adet Kereviz sapı  
4 diş Sarımsak  
2 sap Taze Kekik  
2 tane Defne Yaprağı  
400 gr Domates püresi  
2 yemek kaşığı Domates salçası  
600 ml Su (elinizde varsa sebze veya et suyuda kullanabilirsiniz)  
2 yemek kaşığı Sıvı Yağ  
1 çay kaşığı Tuz  
1 çay kaşığı Karabiber  
Gremolata:  
1 adet Limon  
2 diş Sarımsak  
Yarım baş Maydanoz  
4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Unu geniş bir kaba alın ve osso buco ları una bulayın fazla unu silkeleyin.

Sıvı Yağı tencereye dökün kızdırın ve osso buco ları mühürleyin.

İyice mühürlendiğiniz osso buco ları bir kenara alın.

Soğan, sarımsak, havuç, kereviz ve kereviz sapı bütün sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın.

Sarımsak, kekik ve soğanı tencereye ekliyoruz. Kısık ateş olması önemli. Bu sayede soğanın içindeki şeker açığa çıkar ve lezzet katar. Karamelize bir soğan elde edin.

Havuç, kereviz ve kereviz sapını ekleyin.

Sote etmeye devam edin.

Salçayı ekleyin ve iyice dibi tutana kadar kavurun.

İyice kavurduğuz ürünleri yüksek ateşe alın.

Domates püresi ve defne yaprağını ekleyin.

Suyu ekleyin.

Sosunun tuz, karabiber ayarını yapın.

Ossobuco ları sosa ekleyin ve kısık ateşte 2 saat kadar kapağını kapatıp pişirin.

Etler hazır olduğunda tabaklara alın ve sosun altını açın ve iyice çektin.

Çektirdiğiniz sosu süzün.

Bu aşamada gremolata yapıp sosa ekleme yapacağız.

Limon kabuğunu ve sarımsağı rende yapın.

Maydanozu ince kıyım doğrayın.

Gremolata nın malzemelerinin ürünlerini karıştırın.

Sosa ekleyin ve hazır.



---

© lezzetler.com tarif no:176830 • adı:Osso Buco • gönderen:Gül • indirme tarihi:29.03.2025 - 13:29