OSSO BUCO

3 cm. kalınlıkta kesilmiş 4-5 parça dana incik
1 avuç beyaz un
Zeytinyağı
2 konserve doğranmış domates
2 halka doğranmış havuç
2 kereviz
2 patates
2 soğan
6-8 diş sarımsak
3-4 kereviz yaprağı
1 defne yaprağı
1 bardak et suyu
10-12 tane karabiber
tuz
1 portakal
1 demet maydanoz

Dana incik parçalarını una bulayın. Yağladığınız ve una buladığınız incik dilimlerini koyu renk alana kadar kızartın, işlemi tamamlanmış etleri dinlendirin. Aynı tavada önce soğanları sararana kadar çevirin. Sarımsakların 5-6 tanesini soğanlara ekleyip kokusunu duyana kadar pişirin. Havuçları ve kerevizleri ekleyip kapağını kapatarak 5-6 dakika daha pişirin. Kapağını kapatın ve 5-6 dakika kısık ateşte yavaş yavaş pişmelerini sağlayın. Bu arada 8-10 cm derinlikte ve etlerinize uygun büyüklükte bir fırın tepsisinin içine etlerinizi yerleştirin. Kereviz yapraklarını, defneyi ve tane karabiberleri ekleyin. Etlerin üzerine soğan karışımınızı döşeyin ve patatesleri ekleyin. Domatesleri dökün, et suyunu ekleyin, arzunuza göre tuz ilave edin. Tepsinin ağzını kapatın ve yarım saat önce ısıtmaya başladığınız fırında 3 saat pişirin. Portakal kabuklarını, maydanozu ve kalan sarımsağı ince kıyın. Servis yaparken çukur tabaklar kullanın ve her bir parça etin yanına havuç, patates ve kerevizin yanı sıra bol bol da sosundan dökün. Portakal karışımıyla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:21078 • adı:Osso Bucco • gönderen:ömer • indirme tarihi:29.03.2025 - 00:20