



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OSSO BUCCO

2,5 çorba kaşığı tereyağı  
250 gr kemikli dana incik  
3 çay kaşığı tuz  
4 çorba kaşığı un  
2 adet soğan  
1 diş sarımsak  
500 gr domates  
1,5 su bardağı et suyu  
2 yemek kaşığı limon suyu  
1/2 demet maydanoz

Etleri bir tencereye, üzerini örtecek kadar soğuk su ilave ederek koyun. Bir taşım kaynatın. Üzerlerindeki köpüğü alıp, atın. Soğanı ve ilave edip, tuz ve biberini kattıktan sonra, ağır ateşte 1 saat pişirin. Bu arada fırınınızı 160° dereceye getirip ısıtın. Etler pişince ısıya dayanıklı bir kaba aktarın. Pişme suyunu süzdürerek alın. Etlerin üzerini alüminyum folyo ile örtüp önceden ısıtılmış ama etler içine konduğunda söndürülmüş olan fırına sürün. Kalan et suyunu bir taşım kaynatın. 2,5 yemek kaşığı tereyağı ve 4 çorba kaşığı un ile sos hazırlayın Et suyunu sosa yedirin. Böylece bir dana velutesi hazırlamış olacaksınız. Bu veluteyi, tahta spatula ile sık sık karıştırarak dibini tutturmadan, ağır ateşte yaklaşık 30 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alın. Sosun tuzunu ve biberini kontrol edin. Kremayı ve limon suyunu ekleyin.

Etleri fırından alın. Üzerlerine sosu, bir tel süzgeçten geçirerek gezdirin. Maydanozu serpip, dilediğiniz garnitür ile sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "hak" tarafından gönderildi. 04.06.2017