



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSSO BUCO (MİLANO)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Dana inciği (250 gr.lık, 5 cm kalınlığında kemikli olarak kesilmiş) 10 adet
Tuz, taze çekilmiş karabiber
Un (elenmiş) 60 gr.
Margarin 125 gr.
Ayçiçek Yağı 150 ml.
Soğan (ince kıyılmış) 125 gr.
Havuç (brunuaz doğranmış) 125 gr.
Pırasa (brunuaz doğranmış) 60 gr.
Kereviz (brunuaz doğranmış) 60 gr.
Domates püresi 60 ml.
Buke garni 1 adet
Konkase domates 500 g
Limon veya portakal (suyu ve kabuğunun rendesi) 1 adet
İnce kıyılmış maydanoz veya fesleğen 2,5 çorba kaşığı

1. İncik dilimlerini tuzlayıp biberleyin.
2. Una bulayıp fazla unlarını silkeleyin.
3. Margarin ve ayçiçek yağınını geniş bir tavada beraberce eritiniz. Yağ kızınca unlanmış incikleri içine atarak her iki tarafını hafifçe renk alacak biçimde biraz kızartınız.
4. Soğan ilave edip tavanın üzerine bir kapak kapatarak 3-4 dakika yumuşamaya bırakınız. Havuç, pırasa ve kerevizi ekleyip kapağı kapatarak 3-4 dakika daha pişiriniz.
5. Tavadaki fazla yağı süzerek et suyunu katıp karıştırınız. Domates püresi, sarımsaklı çeşni ve buke garniyi de ekleyerek kapağı kapatınız.
6. Kısık ateşte yaklaşık 1 saat pişiriniz. Konkase domatesleri ilave ederek tuz ve biberini kontrol ediniz. Kapağı tekrar kapatarak etler iyice yumuşayıp bir çatal darbesi ile kemikten ayrılacak hale gelinceye kadar kısık ateşte pişirmeyi sürdürünüz.
7. Buke garniyi tavadan alınız. Limon suyunu ekleyerek karıştırın. Osso Buko'yu üzerine limon veya portakal kabuğu rendesi ve ince kıyılmış maydanoz veya fesleğen serpererek servis yapınız.







