



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSSO BUKO GRÖMÖLADE (FRANSA)

OSSO BUCCO GREMELADE

6 kişi için MALZEME:

6 parça dilimlenmiş dana inciği

2 kahve fincanı rafine yağı

1 çorba kaşığı margarin

1 çorba kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı salça

Rendelenmiş (1 soğan, parmak büyüklüğünde bir havuç, 1/2 kereviz, bir diş sarımsak)

1 adet defne

6,5 su bardağı su

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 limonun ince rendelenmiş sarı kabuğu

1 çorba kaşığı tereyağı

YAPILIŞI :

(Osso bucco) kemiği ile dilimlenmiş dana inciği demektir. İncik iki parmak eninde eti bıçakla kemiği et testeresi ile kesilerek hazırlanır veya hepsi testere ile kesilerek hazırlanır.

Bir tencereye margarinini koyup kızdırıp soğan sarımsak ve sebzeleri ilâve ediniz, orta ateşte iki üç dakika kavurup unu ilâve ediniz

Bir dakika karıştırarak kavurup tuzu, defneyi, suyu ilâve ediniz

Bir tavaya rafine yağın koyup kızdırıp incikleri ilâve ediniz, hızlı ateşte üçer dakika alt üst kızartıp tencerede hazırladığınız harcın içine ilâve ediniz, bir kere kaynatıp üzerinde toplanan köpüğü alıp atınız

Ağır ağır kaynatarak ve kontrol ederek etin kalitesine göre suyunu kontrol ederek lüzum ederse kaynar su koyup iki saat pişirip ateşten alınız

Etleri bir kevgirle parçalamadan salçası ile bir güvece boşaltınız | Bir tavaya tereyağını koyup kızdırıp içine rende limon kabuğu ve maydanozu ilâve, edip bir kaç saniye kızartıp etlerin üzerine döküp servis ediniz.