



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSSOBUCCO

www.miele.com.tr

2 yemek kaşığı Zeytinyağı
1 Domates, doğranmış
1 Soğan, ince doğranmış
4 diş Sarımsak, dövülmüş
80 gr. Havuç, küp küp doğranmış
80 gr. Kereviz, doğranmış
50 gr. Pırasa, doğranmış
1 yemek kaşığı Domates püresi
6 Süt danası paçası (her biri 200[?]250 gr.)
Tuz
Yeni çekilmiş Karabiber
Un
50 gr. Tereyağı
800 ml Dana eti suyu
1 yemek kaşığı Kızartma sosu
1'er demet biberiye, kekik ve adaçayı
1 Limon kabuğu rendesi
Üstüne serpmek için:
1 yemek kaşığı doğranmış Maydanoz

Kızartma kabını 10 dakika önceden fırında ısıtın.

Soğan ve sarımsakları ince ince doğrayın, domates, havuç ve kerevizleri küp küp kesin.

Gurme kızartma kabına zeytinyağı koyun, sebze ve domates püresini ekleyin, fırına sürün ve 10 dakika pişirin.

Dana paçalarını tuzlayın ve karabiber ekin, una bulayın ve terayağında her iki tarafını 3-4dakika ocakta kızartın.

Dana paçalarını, et suyu, kızartma sosu ve baharatlı otlarla sebzeye ilave edin ve gurme kızartma kabına aktarın. Kapağını kapatın bir 90 dakika daha pişirin.

Dana paçalarını sosu ile, limon kabuğu rendesi ve kıyılmış maydanoz ile servis yapın.