POT AU FEU

600 gr. sokum (sığır)
500 gr. döş orta kısımdan enine kesilmiş (sığır)
2 adet pırasanın beyazı
3 adet iri şalgam
2 adet iri havuç
Tuz
1 kaval kemiği (sığır)
Küçük bir parça tülbende sarılmış kabuğu ile bir adet soğan iki adet karanfil

Sebzeleri temizleyip pırasayı küçük parmak büyüklüğünde parçalara kesip dikine dörde yarınız
Havuç ve şalgamı küçük parmak büyüklüğünde dilimleyip köşelerine soyar gibi hafifçe kesiniz, hepsini temiz bir parça tülbente koyup bohça gibi ağzını bağlayınız
Kaval kemiğini iliği ile parçalamadan iki parmak eninde parçalara kesip muhafaza ediniz
Etleri bir tencereye koyup üzerlerini kapatıncaya kadar su doldurup hızlı ateşte bir kere kaynatıp ateşten alınız, suyunu süzdürüp etleri yıkayıp başka bir tencereye koyunuz
Tuzu ilâve edip etlerin üzerini beş parmak kapatıncaya kadar etsuyu yoksa su ile doldurup su seviyesine bir işaret koyunuz
Tülbente koyulmuş soğanlı baharatı ve tülbentteki sebzeleri ilâve ediniz, ağır ağır kaynatarak suyunu kontrol ediniz, suyu işaret yerinden eksildikçe üzerine kaynar su ilâve ediniz
Sebzeleri bir saat sonra çıkarıp muhafaza ediniz
Etleri kalitelerine göre iki üç saat kontrol ederek pişirip ateşten alınız
Soğanlı baharat torbasını çıkarıp atınız
Kapaklı çukur bir güvece dibine ilikli kemikleri üzerine dilimleyerek etleri ve üzerine sebzeleri ve etin suyunu koyarak servis ediniz
Yanında garnitür olarak ince dilimlenip kızarmış küçük ekmek, mayonezsiz kereviz salatası (refor Bayır turpu diğer ismi (acırga), hardallı kornişon turşu ve kızarmış küçük dilim ekmekle (kruton) servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15436 • adı:Pot au Feu • gönderen:rikkat • indirme tarihi:10.05.2024 - 02:10