



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENDANG (ENDONEZYA)

<https://www.lezzetsirri.com>

1,5 kg. kol tarafından sığır eti
2 baş soğan
10 diş sarımsak
1/2 litre hindistancevizi sütü
2 tatlı kaşığı toz kişniş
1/2 tatlı kaşığı toz rezene
2 tatlı kaşığı toz kimyon
1/4 tatlı kaşığı dövülmüş karanfil
4 küçük acı kırmızı biber
1 sap lemon-grass veya 4 ince dilim limon kabuğu
1 çorba kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı kahverengi şeker

Eti 3 cm. uzunluğunda küpler halinde kesin. Soğanları ve sarımsakları temizleyin. Soğanları dörde bölüp sarımsaklarla birlikte miksera atın ve krem haline gelinceye kadar mikserden geçirin. Gerekirse içine bir parça su ekleyebilirsiniz.

Kırmızı biberleri ince ince kıyıp bir kenara bırakın.

Tencereye hindistancevizi sütünü koyun, kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve kaynamaya bırakın.

hindistancevizi sütü yarıya inmeli. Sütünüz kaynarken yanıp, renginin kahverengi olmamasına dikkat edin.

Yarıya inmiş süte, kişnişi, rezeneyi, kimyonu ve dövülmüş karanfili ilave edin ve 1 dakika kadar karıştırın. Eti içine atın ve et karışımının rengini alıncaya kadar 2 dakika daha pişirin.

Etin içine, soğan ve sarımsak püresini, acı biberleri, limon kabuklarını, şeker ve limon suyunu ilave edin. Çok kısık ateşte, yemeğin sosu koyulaşıp, etler iyice yumuşayınca kadar 2 saat pişmeye bırakın. Yemeğiniz tencereye yapışmasın diye zaman zaman karıştırın. hindistancevizinin yağı yemeğin üzerine çıkıncaya kadar yemeğinizi pişirin. Bu hindistancevizi sütünün yağı yemeğe rengini ve lezzetini verir. Yalnız bu aşamada yemeği kontrol ederek pişirin ki yanmasın. Yemek kuru ve kahverengi bir görünüm alınca pişmiş demektir.

Not: Rendang'ı 2-3 gün önce pişirip, buzdolabında bekletirseniz daha lezzetli olur. Derin dondurucuda ise yemeğinizi 1 ay kadar bekletebilirsiniz.