SEBZELİ KUZU ROSTOSU (AVUSTURYA)

6 kişilik
MALZEME
2.7 kilo kemikli kuzu eti (sırttan), kemikleri çıkartıp kırdırın (yaklaşık 800 g et),
150'şer g soğan ve havuç,
50 g kereviz,
3 diş sarımsak,
2 dal biberiye,
4 dal kekik,
300 g derin dondurulmuş ıspanak,
2 çorba kaşığı sıvı yağ,
tuz,
karabiber,
her biri 90 g ağırlığında 4 parça milföy hamuru,
6 büyük dilim jambon,
un,
1 yumurta sarısı,
1 tatlı kaşığı krema,
1 tatlı kaşığı nişasta.

1. Eti ve kemikleri soğuk sudan geçirip kurulayın. Etin üstünü kapatın, buzdolabında soğutun.
2. Soğan, havuç, kereviz ve 2 diş sarmısağı doğrayın. Bibe- ı riye ve kekikleri soğuk su ile yıkayın. Kemikleri, sebzeleri ve yeşilliği bir tencerede iyice kavurun. Yavaş yavaş 500 ml su ilave edin. Kısık ateşte 3 saat pişmeye bırakın. Piştikten sonra sosu süzgeçten geçirin.
3. Ispanağı çözülmeye bırakın. Eti yağ ve sinirlerinden temizleyin. Et parçalarını üst üste koyup rulo haline getirin, pamuk ipliği bağlayın. Yağı iyice kızdırın ve eti kızartın. Kızartıktan sonra eti soğumaya bırakın. İpliği kesin. Etin her tarafına tuz ve biber serpin.
4. Buzları tamamıyla çözülmüş milföyleri yan yana koyun, çözülmüş ıspanağı iyice sıkın. Kalan otları ve ıspanağı püre haline getirin, sarmısağı ezin, hepsini karıştırın tuz ve biberini ayarlayın.
5. Jambon parçalarını yan yana koyun, ıspanak püresini sürün, kenarları boş bırakın. Eti ıspanağın üstüne koyun, jambonla sarın. Fırını 225 derecede ısıtın.
6. Fırın tepsisini kâğıtlayın. Milföy parçalarını üst üste koyun. Hamuru yakl. 45 x 45 cm açın. Dekorasyon için biraz hamur ayırın. Jambonlu eti hamura sarın (ek yeri alta gelmeli) ve tepsiye yerleştirin.
7. Yumurta sarısını krema ile çırparak fırça ile hamurun üstüne sürün. Kalan hamurdan şekiller kesin. Hamura dekorasyon yapın, yumurta sarısı sürün.
8. Eti 30-40 dakika süre ile pişirin (içi pembe olmalı). Sosu ısıtın, nişasta ile koyulaştırın, tuzunu ve biberini ayarlayın.
9. Fırını kapatın, kapağını açın. Tepsiyi 10 dakika kapağının üstünde bekletin. Etleri bir servis tabağına alın, sosu ayrı bir kâseye koyun.

© lezzetler.com tarif no:20145 • adı:Sebzeli Kuzu Rostosu (Avusturya) • gönderen:bıdık45 • indirme tarihi:03.05.2024 - 09:52