



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ VE BEYAZ SOSLU DANA ETİ (FRANSA)

İçindekiler

Elektrikli tencere fonksiyonu:

1 adet doğranmış pırasa

2 adet doğranmış havuç

1 soğan

1 adet karanfil

30 g (1/2 çorba kaşığı) tereyağı

1 çorba kaşığı sıvı yağ

1,200 kg kuşbaşı dana eti

un

defne yaprağı

kereviz yaprağı

taze kekik ve maydanoz

2 yumurta sarısı

150 ml krema

1/2 limon

tuz ve karabiber

Karanfil tanesini soğanın içine gömün. Tereyağını ve sıvı yağı Astucio'da konum 3'te ısıtın. Eti çok yavaş olarak pişirin. Tuz ve karabiberi ilave edin. Et parçalarının üzerine un serpin iyice karıştırın ve 2 dakika pişirin. Eti kaplayacak kadar su koyun. Havuç ve pırasayı, defne yaprağını, kereviz yaprağını, taze kekik ve maydanozu ilave edin. Kapağını kapatın ve konum 2'de çok yavaş olarak 1 saat 15 dakika pişirin. Eti çıkarın, bir kenara alın ve sıcak tutun. Et suyunu süzün ve Astucio'ya geri koyun. Termostatı konum 3'e ayarlayın, sonra birkaç dakika için ısıyı düşürün. Daha sonra tekrar konum 2'ye alın. Bir kasede yumurta sarılarını krema ile karıştırın. Limon suyunu, tuz ve karabiberi ekleyin ve devamlı karıştırarak et suyuna yedirin. Sade pilav veya haşlanmış patatesle servis yapın.