SIĞIR SARMASI (İSVEÇ)

2 kg sığır nuarı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
2 çorba kaşığı hardal
2 diş sarımsak (dövülmüş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
6 soğan (4'e bölünmüş)
8 havuç (kazınıp, 2,5 cm kalınlığında dilimlenmiş)
1/2 su bardağı elma sirkesi
5 su bardağı et suyu
2 defne yaprağı
1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) unlu tereyağı
180 gr (3/4 su bardağı) krema

Etin her tarafını tuz, karabiber, hardal ve sarımsakla iyice ovunuz. Büyük bir tencereye tereyağı ve rafine yağı koyup orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca eti koyup 10-12 dakika, her tarafı hafifçe kavrulana kadar, çevirerek pişiriniz. Eti iki büyük çatal yardımıyla bir tabağa çıkarıp, sıcak kalmasını sağlayınız.
Tencereye soğan ve havuçları koyup 5-6 dakika, soğanlar iyice yumuşayıp pembeleşene kadar, arasıra karıştırarak pişiriniz. Sirkeyi ve et suyunun 3 su bardağını katınız. Defne yapraklarını ekleyip, ateşi iyice yükselterek kaynatınız. Kaynayınca, eti yeniden tencereye koyup, ateşi kısınız. Tencerenin kapağını kapatıp, 2,5-3 saat, et iyice yumuşayana kadar pişiriniz.
Önce, fırınınızı hafif sıcaklığa (150° C) getirip, ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, eti ateşe dayanıklı bir cam tabağa çıkarınız. Tabağın üstünü alüminyum kağıtla örtüp, eti sıcak kalması için fırına koyunuz.
Tenceredeki sosu tel süzgeçten, daha küçük bir tencereye süzünüz. (Süzgeçte kalan posaları atınız.)
Süzdüğünüz sosün üstünde biriken yağları, madeni bir kaşıkla alıp atınız.
Kalan 1 su bardağı et suyunu ve portakal kabuğu rendesini ekleyip, tencereyi harlı ateşe oturtarak, kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, unlu tereyağı yavaş yavaş ekleyiniz. 3-4 dakika, sos koyulaşıp pürüzsüz bir hale gelene kadar pişiriniz. Kremayı ekleyip, 3 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alarak, bir kenarda sıcak kalmasını sağlayınız.
Eti fırından alıp, üstündeki alüminyum kağıdı atınız. Eti kesme tahtasına çıkarıp, kalın dilimledikten sonra, dilimleri ısıtılmış bir servis tabağına yerleştiriniz. Sıcak sosun yarısını etin üstüne döküp, kalan yarısını ısıtılmış bir sosluğa koyarak, etin yanında servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:64499 • adı:SIĞIR SARMASI (İsveç) • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:05.05.2024 - 00:48