



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YABAN MERSİNLİ KARACA

6 kişilik

Terbiye için: 0.75 l sirke,

1 cm taze, soyulmuş zencefil kökü,

yarım çubuk tarçın,

3 karanfil,

1 kasık ucu toz hintceviz,

5 parça kişniş,

1.5 kilo av eti (karaca sırtı),

karabiber,

200 g krema,

az hardal,

akbiber,

tuz,

1 yemek kaşığı un ile karıştırılmış 15 a tereyağı (sosun koyulaşması için),

Brokoli için;

2 yeşil soğan,

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı,

1 kilo brokoli,

4 yemek kaşığı badem dilimi.

Yaban mersinli armut için:

3 büyük sulu armut,

1 limonun suyu,

1 yemek kaşığı şeker,

250 g yaban mersini (kavanoz),

2 yemek kaşığı frenk üzümü jölesi.

Hazır erişte.

Terbiye:

Sirkeyi ve baharatı bir kızartma folyosunun içine dökün. Yıkanmış ve kurulanmış eti de torbanını içine koyun.

Torbayı iyice kapatın. Torbayı 24 saat buzdolabına kaldırın, arada bir çevirin. 24 saat sonra eti çıkarın, baharatlı

sirkeyi süzün ve bir kaptan toplayın. Eti kurutun, keskin bir bıçak ile derilerini ve sinirleri çıkarın. Kızartma

sırasında uçların yukarı kalkmasını önlemek için kemiğe 2 tahta şiş saplayın. Ete biber sürün. Eritilmiş tereyağını

bir kızartma tenceresinde kızdırın, derileri ve sinirleri içine atın, ateşte iyice kızartın. Kızardıktan sonra ateşi

azaltın. Karaca sırtını, etli tarafı yukarıda olmak üzere tencereye oturtun, üzerine az krema dökün. Eti 45 dakika

pişirin, arada bir üzerine krema, kızartma suyu ve biraz terbiye gezdirin. Eti çıkarıp folyoya sarın ve sıcak bir

yerde bekletin. Kızartma suyunu, kalan kremayı ve 100 ml sirke ilave edip bir taşım kaynatın. Bu sosu bir

süzgeçten geçirin, küçük bir kaptan toplayın, ateşte suyunu çektirin, hardal, biber ve tuz ile tadlandırın. Sonunda

unla ezilmiş tereyağı karıştırın. 1 damla sirke, sosa gerekli parlaklığı verecektir.

Brokoli:

Soğanları kıyıp yağda çevirin, brokoliyi atın ve pişirin. Badem dilimlerini kızartın.

Yaban mersinli armut:

Armutları yıkayıp ortadan bölün, çekirdek evlerini çıkartın. Armutları çeyrek litre suda, limon suyu ve 3 - 5 kaşık

şeker ile pişirin. Yabani mersinleri ve frenk üzümü jölesini ısıtın, armutları doldurun. Eti kemikten ayırın,

dilimleyin. Dilimleri tekrar birleştirin, bir servis tabağına alın, etrafına armut dizin. Üzerine badem dilimleri

serpilmiş brokoli, erişte ve sos ile sofraya getirin.