

Dana Osso Buco

Klasik et yemeklerinden sıkılanlar için akşam yemeğinizi ziyafete dönüştüren enfes bir tarifimiz sizlerle. Dana inciğinin çapraz kesilmesiyle elde edilen Osso Bucco İtalya'nın Lombardiya bölgesinden dünyaya yayılmış bir tariftir. Genellikle gremolata ile servis edilse de bölgesel olarak risotto veya polenta (ince çekilmiş mısır unundan yapılan bir yemek) ile servis edilir.



MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Osso Buco (yaklaşık 450 gr)
- o 3 yemek kaşığı un (60gr)
- o 1 yemek kaşığı domates salçası (25gr)
- o 4 yemek kaşığı sıvı yağ (65ml)
- o 1 adet havuç (70gr) (Küp kesilmiş)
- o 1 adet kapyra biber (50gr) (Küp kesilmiş)
- o 1 adet kabak (130gr) (Küp kesilmiş)
- o 1 adet patates (120gr) (Küp kesilmiş)
- o 1 yemek kaşığı taze Kaşar (25gr) (Rendelenmiş)
- o 1 kahve fincanı süt (50 ml)
- o 2 yemek kaşığı tereyağı (40gr)
- o Tuz
- o Karabiber
- o Zeytinyağı
- o Taze kekik
- o Taze biberiye

YAPILIŞI

1. Dana osso buccoyu bir kabın içerisine koyup üzerine zeytinyağı gezdirip taze kekik ve biberiye serpererek marine edin.
2. Marinasyondan çıkarttığınız dana osso bucco ların iki tarafını unlayıp fazla unu silkeledikten sonra tavada az yağda arkalı önlü kızartıp bir tabağa alın.
3. Eti kızarttığınız tavaya domates salçasını ekleyip iki dakika kavurun. İçerisine su ve baharat ekleyip etinizide koyduktan sonra kısık ateşte kaynamaya bırakın. (Etinizi kısık ateşte uzun sürede pişirirseniz sosun içerisindeki aromalar açığa çıkarak yemeğinizin daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.)
4. Tuzlu suda sebzeleri haşlayıp süzdürün. Tavaya tereyağı koyup ısıtın ve sebzeleri tavada soteleyin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. (Sebzelerinizin hepsini aynı anda haşlamayın pişme süreleri birbirlerinden farklı olacaktır)
5. Patatesi yıkayıp tencerede haşlayın. Haşlanan patatesin kabuğunu soyup. İçerisine tereyağı, su, tuz ve rendelenmiş taze kaşar ekleyip iyice ezerek karıştırın. İnce doğranmış maydanoz da ekleyebilirsiniz.
6. Pişen etinizi tabağa alıp üzerine sosundan gezdirin ve yanına hazırladığınız garnitürleri koyarak servis yapın.

Püf Noktaları: Uyguladığınız marinasyonda kullanılan zeytinyağı, yapısındaki asidite neticesinde etinizin yumuşamasına katkı sağlarken taze kekik, biberiye gibi baharatlar aroma verecektir. Dilerseniz bu marinasyonu etinizi pişirmeden bir gün önce yaparak bekletebilirsiniz. Ancak etinizin hava alarak kararmaması için zeytinyağına tamamen gömülmesi gerekir.