

Izgara Amasya Et Ürünleri Dana Pirzola, Adaçaylı Fırın Patates, Sote Sebzeler ve Kurutulmuş Domatesli Hardallı Demi Glace Sos ile

Dana Pirzola Marinasyon için malzemeler:

- 320 gr Amasya Et Ürünleri dana pirzola
- 1 dal taze kekik
- 1 dal biberiye
- Tane karabiber
- Deniz Tuzu
- 1 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Fırınlanmış adaçaylı patates için malzemeler:

- 110 gr taze patates
- 5 gr adaçayı
- 1 diş sarımsak
- Kırmızı toz biber
- Kimyon
- Karabiber
- Tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Sote sebzeler için malzemeler:

- 40 gr baby kabak
- 40 gr baby havuç
- 40 gr brokoli
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber

Kurutulmuş domates ve hardallı demi glace sos için malzemeler:

- 100 ml kaynatılmış kemik suyu
- 10 gr kurutulmuş domates
- 5 gr taneli hardal
- 10 gr tereyağı

Hazırlanışı:

Amasya Et Ürünleri dana pirzola taze kekik, biberiye, zeytinyağı, tuz, karabiber ve ezilmiş sarımsakla beraber marine edilip bekletilir. Patatesler dört parçaya bölündükten sonra tüm baharat karışımları ve ince doğranmış adaçayı ile 180 derecede 30 dakika fırında pişirilir. Kabaklar ikiye bölür. Kabak, havuç ve brokoli ayrı ayrı haşlanır. Tereyağı eklenen tavada kurutulmuş domates ve hardal karıştırıldıktan sonra üzerine kemik suyu ilave edilir ve koyulaşmaya kadar kaynatılır. Daha önceden marine edilen Amasya Et Ürünleri dana pirzola önce ızgarada sonrasında 180 derece fırında 20 dakika pişirilir.



Hood Moda Executive Chef Sefa Ceylan

Foodinlife dergisi için hazırlanmıştır.