

## Izgara Şaşlık, Sarımsaklı Kırmızı Mayonez ile

Kafkasya ve Orta Asya'da yapılmaya başlanan şaşlık marinasyonu günümüzde çoğu restoranın menüsünde yer almaktadır. İçerisinde kullanılan yüksek asitli ürünler ile etin lif yapısının parçalanarak

yumuşaması sağlanırken baharatlar ile de ete aroma kazandırılmaktadır. Amasya Et Ürünleri fabrikasında hazırlanan şaşlık marinasyonunda bekleyen etlerin çok fazla pişirilmeden yapısında ki suyu içerisinde tutacak şekilde pişirmek gerekir.



### MALZEMELER

- o 1 paket Amasya Et Ürünleri Dana Şaşlık (yaklaşık 500 gr)
- o 200gr brokoli (1 avuç)
- o 2 yemek kaşığı Un
- o 1 yemek kaşığı tereyağı
- o ½ su bardağı süt
- o Taze kaşar
- o Tuz
- o Karabiber
- o 4 yemek kaşığı Mayonez
- o 2 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber
- o 1 diş Sarımsak (ezilmiş)

### YAPILIŞI

Brokolilerin kalın sap kısımlarını kesin. Kaynayan tuzlu suyun içerisine atıp (bıçağınız ile brokolinin sap kısmına bastırduğunuzda çok zorlanmadan kesilene kadar) yaklaşık 10 dakika pişirin. Pişen brokolileri süzdürün.

Bir tencereye tereyağı koyup eritin ve içerisine unu ilave edip kısık ateşte hafif kahverengileşene kadar kavurun. Kavrulan unun üzerine brokolileri ekleyip çırpma teli ile karıştırın. Üzerine sütü azar azar ekleyip çırparak koyu muhallebi kıvamına getirin. Tuz, karabiber ve taze kaşarı ekleyip tatlandırın. İsterseniz içerisine çok az muskat cevizi rendeleyebilirsiniz.

Bir karıştırma kabında mayonez, toz kırmızı biber ve sarımsağı iyice karıştırın.

Ocağa ızgara tavanızı koyup kızdırın. Üzerine dana şaşlığını koyup bir dakika bir tarafını bir dakika diğer tarafını pişirip ocaktan alın. (Eğer etinizi çok fazla pişirirseniz içerisinde ki suyu kaybederek sertleşecek ve lezzetsiz hale gelecektir.)

Servis tabağınıza bir yemek kaşığı brokoli beğendi koyup üzerine kaşığınızın arka tarafı ile bastırıp çekin. Yanına hazırladığınız sosunuzdan ve ızgara şaşlık koyarak servis yapabilirsiniz.

NOT: Brokolilerin rengini kaybetmemesi için suyunuzun mineral oranını arttırmanız gerekir. Bunun için genellikle tuz kullanılır. Tuz hem lezzet katarken hem de haşladığınız ürünün rengini korumaya yardımcı olur. Ancak yemeklerinizde tuz kullanmak istemiyorsanız suyunuzun içerisine bir şişe maden suyu koyarak da bu etkiyi sağlayabilirsiniz.