

Dana Etli Kereviz Sapı Yemeği

Süre: 1 Saat 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 55 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 450 g dana kuşbaşı
- 1 demet kereviz sapı
- 2 havuç
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Dana kuşbaşını kurulayın; büyük parçaları eşit lokmalara kesin. Kereviz saplarını yıkayıp lifli dış kısımlarını gerekiyorsa alın, havuçları dilimleyin ve soğanı doğrayın. Salça, sıcak su ve baharatları ölçün; eti sebzelerden ayrı tahtada hazırlayın.

Servis Önerisi:

Dana etini, kereviz saplarını ve havuçları tenceredeki koyu suyuyla birlikte servis edin. Sosu pilavın üzerine de gezdirebilirsiniz; yemeği ocaktan aldıktan sonra birkaç dakika dinlendirmek suyun tabaklara daha dengeli dağılmasını sağlar.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Dana kuşbaşını kurulayın. Tencerede zeytinyağını kızdırıp eti partiler halinde, suyunu salmadan renk alana kadar kavurun.
- Etleri tencereye üst üste doldurmayın; gerekirse iki partide çalışıp kenara alın.

2. Soğanı ve salçayı kavurun:

Kiraz'in Mutfağı

- Aynı tencerede doğranmış soğanı yumuşatın; domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
- Tencerenin dibindeki lezzetli parçaları tahta kaşıkla sıyırıp soğana karıştırın.

3. Kereviz ve havucu ekleyin:

- Kereviz saplarını ve havuçları eşit parçalar halinde doğrayıp tencereye alın; birkaç dakika çevirin.
- Eti yeniden tencereye koyup sıcak suyu, tuzu ve karabiberi ekleyin.

4. Yumuşayana kadar pişirin:

- Kaynama başlayınca kapağı kapatıp kısık ateşte et yumuşayana kadar yaklaşık 60 dakika pişirin.
- Suyu azalırsa azar azar sıcak su ekleyin; servis öncesi tuzunu kontrol edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Dana kuşbaşı çatal bastırınca kolayca ayrılacak kadar yumuşamalı; kereviz sapları ve havuçlar pişerken dağılmadan biçimini korumalıdır. Salçalı su et ve sebzeleri kaplayan hafif koyu bir sos haline gelmeli, tencerede fazla sulu kalmamalıdır.

Saklama:

Kalan yemeği iki saat içinde sığ, kapaklı kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken sos koyulaşmışsa az miktarda sıcak su ekleyin; et ve sebzeler iyice ısınana kadar kısık ateşte karıştırın.

>> **İpucu:** Kereviz saplarını havuçla benzer büyüklükte kesin; et suyunu ekledikten sonra tencerenin kapağını kapalı tutarak yumuşamalarını sağlayın.

Kiraz'in Mutfağı