

Rendang - Endonezya Usulü Hindistan Cevizli Dana

Süre: 3 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 3 Saat
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 750 g dana kuşbaşı
- 2 kutu hindistan cevizi sütü (toplam 800 ml)
- 2 kuru soğan
- 5 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş taze zencefil
- 1 yemek kaşığı toz kişniş
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2 defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Hindistan cevizi içerir; ürünü etiketinden kontrol edin.

Ön Hazırlık:

Soğan ve sarımsağı rondodan geçirip püre haline getirin. Dana etini 3-4 cm küpler halinde doğrayın; hindistan cevizi sütünü çalkalayıp homojenleştirin.

Yapılışı:

1. Baharat tabanını kavurun:

- Kalın tabanlı tencerede yağı ısıtıp soğan-sarımsak püresini 5-6 dakika kavurun.
- Zencefil, kişniş, kimyon, zerdeçal ve pul biberi ekleyip kokusu çıkana kadar 1 dakika karıştırın.

2. Eti mühürleyin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Dana kuşbaşını tencereye ekleyip her yüzü renk alana kadar kavurun.
- Hindistan cevizi sütü, limon kabuğu rendesi, defne yaprağı ve tuzu ekleyip kaynamaya bırakın.

3. Kısık ateşte yumuşatın:

- Kaynadıktan sonra ateşi çok kısın ve kapağı yarı aralık bırakın; ara ara karıştırarak yaklaşık 2 saat pişirin.
- Et yumuşayıp sıvı çekilince kapağı açıp 30-40 dakika daha pişirin; dip tutmaması için sık karıştırın.

4. Kıvamı tamamlayın:

- Sos koyulaşıp etin çevresine tutunmalı; tencerede bol sıvı kalmamalıdır. Defne yapraklarını çıkarın.
- Tuzunu kontrol edip sıcak pilavla servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Et çatalla kolay ayrılmalı, hindistan cevizi sütü koyu baharatlı sos haline gelmeli; son aşamada tencere dibini kontrol edin.

>> **İpucu:** Rendangın temel özelliği uzun ve kısık pişmedir; ateşi yükseltmek et yumuşamadan sosu kurutur.

Saklama:

Yemeği soğuyunca kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Kısık ateşte az su ekleyerek ısıtın.

Kiraz'in Mutfağı