

Ropa Vieja - Küba Usulü Didiklenmiş Dana

Süre: 2 Saat 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 2 Saat 30 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 750 g dana döş veya kol eti
- 1 kuru soğan, ince dilimlenmiş
- 1 kırmızı kapya biber, şerit doğranmış
- 1 yeşil biber, şerit doğranmış
- 3 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 kutu doğranmış domates (400 g)
- 1 su bardağı et suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
- 2 defne yaprağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Eti iri parçalar halinde kesin. Soğan, biber ve sarımsağı doğrayın; et suyunu hazırlayın. Etin lif lif ayrılması için uzun ve kısık pişirme gerekir.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- Kalın tabanlı tencerede zeytinyağını ısıtıp eti her yüzü renk alana kadar partiler halinde mühürleyin.
- Eti tabağa alın; aynı tencerede soğan ve biberleri yumuşatın, sarımsağı ekleyip kısa süre çevirin.

2. Domatesli sosu kurun:

- Domates, et suyu, kimyon, kırmızı biber, defne yaprağı, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Etleri sosun içine geri koyup kaynama başlayınca ateşi en kısığa indirin ve kapağı kapatın.

3. Eti yumuşatın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yaklaşık 2 saat, et çatalla kolayca dağılana kadar pişirin. Sıvı azalırsa yarım su bardağı sıcak su ekleyin.
- Eti tencereden çıkarıp iki çatalla liflerine ayırın; defne yapraklarını çıkarın.

4. Sosla birleştirin:

- Didiklenmiş eti tencereye geri koyup kapağı açık şekilde 10 dakika, sos ete tutunana kadar pişirin.
- Tuzunu kontrol edip sıcak pilav veya ekmekle servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Dana eti çatalla çekildiğinde lif lif ayrılmalı ve domatesli biber sosu sulu çorba kıvamında kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Et çatalla kolay ayrılacak kadar yumuşamadan didiklemeyin; erken çıkarılırsa lifleri sert kalır.

Saklama:

Soğuyan eti sosuyla birlikte kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın; kısık ateşte sosuyla ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı