



Dana pirezola

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

30 Dak.
2 Saat

4
ComhairSteamer V6000 2021
itibarıyla

kuzu mantarlı sulu pirezola

Dana pirezola

800 g Tek parça dana pirezola

Kavurmak için sade yağ

biraz Tuz

biraz Karabiber

Kuzu göbeği mantarı sosu

100 g Kuzu göbeği mantarı, veya 30 g kurutulmuş kuzu göbeği mantarı, sudan geçirilip kurumaya bırakılmış

1 Arpacık soğanı, doğranmış

1 Diş sarımsak, ezilmiş

Sotelemek için sade yağ

50 ml Konyak

400 ml Et suyu (dana)

250 ml Tam yağlı krema

1½ Çor. k. Mısır nişastası

biraz Tuz

biraz Karabiber

biraz Limon suyu

Hazırlanması

biraz Fleur de Sel





Dana pizola

Eti bolca tuzlayın. Sade yağı kızartma tavasında ısıtın. Eti her tarafını kavurun ve karabiber ile tatlandırın. Izgara teli üzerinde orta rafa yerleştirin. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisini alt rafa yerleştirin. Pişirme sensörünü eti en kalın yerine yerleştirin ve pişirme bölmesine bağlayın.

Yumuşak pişirme ayarında 59°C iç ısıda 2 saat pişirin.

Kuzu göbeği mantarı sosu

Kuzu göbeği mantarları dörde bölün, yıkayın ve sularını iyice süzdürün. Kuzu mantarları, arpacık soğanları ve sarımsağı küçük bir tavaya alıp sade yağ ile orta ateşte şeffaflaşuncaya kadar soteleyin.

Konyak ekleyin, sıvı yarıya ininceye kadar pişirin. Dana eti suyunu, kremayı ve mısır nişastasını karıştırın, tavaya dökün ve ara sıra karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Sosun orta ateşte istediğiniz kıvama gelinceye kadar pişirin. Tuz, karabiber ve limon suyu ile tatlandırın.

Hazırlanması

Eti dilimler halinde kesin. Kesilmiş yüzeylere biraz fleur de sel serpin ve sosla birlikte servis edin.

Pişirme adımları

Yumuşak pişirme, pişirilecek yemeğin en fazla 59°C(maks 2 Saat) sıcaklığına kadar

Aksesuar

Izgara teli

Fırın tepsi

Pişirme sensörü

