

# Kalops

Toplam 116 dk

Hazırlama 116 dk · Pişirme 60 dk

5 kişilik

Orta

~304 kcal

Açılış 18/10

Kalops, dana etini baharatlı et suyunda uzun pişirerek yumuşak, koyu ve kıllı bir İskandinav yahni çikarır.

## Malzemeler

- 700 gr Dana kuşbaşı
- 2 adet Kuru soğan
- 2 su bardağı Et suyu
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Kalops başlangıç olarak eti ve soğan tencereye alın.
2. Baharatları ve et suyunu ekleyin.
3. Kalops kabında sıcak suyu veya sosu kenardan ekleyin.
4. Yahniyi 50 dakika pişirin.
5. Kalops piştikten sonra 10 dakika dinlensin, et suyu kesilince dışarı çıkmasın.
6. Kalops servisinde koyu pişme suyunu ana malzemenin üzerine gezdirin.
7. Kalops son kontrolünde tuz, ekşilik veya yağ dengesini servis öncesi ayarlayın.

### PÜF NOKTASI

Eti eşit küp kesmek, uzun pişirmede her parçanın aynı anda yumuşamasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında haşlanmış patates ve turşu sunun.