

Pulled Pork Sandviç

Toplam 565 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 240 dk

8 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 15/10

Amerikan barbekü mutfağının uzun pişen klasiği pulled pork sandviç; eti paprika ve kahverengi şeker rub'ıyla ovup yavaş ısıtılarak pişirip didikleyerek barbekü sosla harmanlamak ve yumuşak ekmek arasında coleslaw'la sunmaktan ibaret.

Malzemeler

- 1.5 kg Dana döş
- 250 ml Barbekü sos
- 8 adet Sandviç ekmeği
- 400 gr Coleslaw
- 2 yemek kaşığı Tatlı toz biber (paprika)
- 2 yemek kaşığı Kahverengi şeker
- 1 yemek kaşığı Sarımsak tozu
- 1 yemek kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Eti büyük bloklar halinde 4-5 cm parçalara bölün; paprika, kahverengi şeker, sarımsak tozu, tuz ve karabiberi karıştırarak etin her tarafına ovun.
2. Eti üzeri kapalı buzdolabında 1 saat dinlendirin; bu sırada fırını 150°C'ye ısıtın.
3. Eti derin güveç veya fırın tepsisine alıp üzerine 1 su bardağı su ekleyin, kapağı kapatıp 4 saat fırında pişirin; her saat başındaki suyu üzerine karıştırın.
4. Etin merkezi 90°C'ye ulaştığında çatalla kolayca dağılıyorsa fırından 15 dakika dinlendirip iki çatalla didikleyin; barbekü sosun yarısını ekleyip harmanlayın.
5. Sandviç ekmeklerini ortadan açıp alt yarısını didiklenmiş et koyun, üzerine kalan barbekü sosu gezdirin ve coleslaw'ı alt yarısına ekleyip kapatarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti pişirmeden 1 saat önce rub'la ovup buzdolabında dinlendirin; baharat ete işler ve dış kabuk daha karakterli olur. Yavaş pişirme şart: 150°C fırında 5 saat veya çok küçük güveçte 5 saat; bu sayede içte dağılmaya ulaşılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak didiklenmiş etin barbekü sosla buluştuğu yumuşak sandviç ekmeğine üzerine bol coleslaw ekleyip patates kızartması veya turşu iyi gider.

Alerjenler

Gluten