

Padang Rendang

Toplam 396 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 181 dk

6 kişilik

Zor

~490 kcal

Açılış 9/10

Rendang, dana etini Hindistan cevizi sütü, galangal, limon otu ve baharat macunuyla koyu bir Padang yahnisine çevirir.

Malzemeler

- 1 kg Dana kuşbaşı
- 600 ml Hindistan cevizi sütü
- 6 adet Arpacık soğan
- 4 diş Sarımsak
- 30 gr Zencefil
- 30 gr Galangal
- 2 sap Limon otu
- 6 adet Kaffir lime yaprağı
- 1 tatlı kaşık Zerdeçal
- 4 adet Acı biber
- 0.5 su bardağı Hindistan cevizi rendesi
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ

Yapılış

- Arpacık soğan, sarımsak zencefil, galangal, zerdeçal ve acı biberi macun yapın.
- Dana kuşbaşı baharat macunuyla 30 dakika marine edin.
- Sıvı yağda baharatları 8 dakika kavurun.
- Hindistan cevizi sütü, limon otu, kaffir lime yaprağı ve tuzu ekleyin.
- Rendang kısıtında 150 dakika pişirin; sos koyulaştıkça lifleri yumuşatın.
- Hindistan cevizi rendesini kuru tavada 5 dakika kızartın.
- Kızartmayı tencereye katıp 15 dakika karıştırarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Sos koyulaştıktan sonra karıştırma aralığı sıklaştırın. Hindistan cevizi dibe tutmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Sade pirinç, salatalıklar ve lime ile oda sıcaklığında servis edin.

