



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ KREMALI SIĞIR

6 orba kaşığı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 kg yağsız kuşbaşı siğır eti
4 orba kaşığı tereyağı
1 soğan (iyice kıyılmış)
2 diş sarımsak (döğölmüş)
2 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 defne yaprağı
2 su bardağı et suyu
1 su bardağı acı krema
1 orba kaşığı limon suyu

Un, tuz ve biberi bir tabakta karıştırıp, etleri bu karışımın içinde yuvarlayınız. Fazla unları bir anağa silkeleyip, etleri bir kenara koyunuz Orta sıcaklıkta ateşte, büyük bir tavada tereyağını eritiniz. Yağ kızınca kuşbaşı etleri tavaya atıp, her tarafları kahverengi bir renk alana kadar pişiriniz. Bir delikli kepçe ile etleri süzerek ayrı bir tabağa çıkarınız.

Aynı tavaya soğan ve sarımsağı koyup yumuşayınca kadar pişiriniz. Yanmamasına dikkat ediniz; kırmızı biber, yenibahar ve defneyi de içine atıp iyice karıştırınız. Et suyunu ekleyip karıştırarak kaynatınız. Etleri tekrar tavaya koyup ağzını kapatınız ve hafif ateşte 2 saat, yumuşayana kadar pişiriniz.

Eti bir tabağa koyup, üstünü sıcak durması için alüminyum kâğıtla örtünüz. Tavada yağlı sudan 1/4 su bardağı kadarmı bırakıp gerisini dökünüz. Ayırdığınız suyu orta boy bir tencereye koyup önce orta ateşte iyice ısıtınız; sonra hafif ateşte birkaç dakika kaynatınız.

Orta boy bir kâsede krema, limon suyu ve anaktaki artmış unu karıştırınız. Devamlı karıştırarak, kaynamış olan yağlı suyu azar azar karışıma yediriniz. İyice karıştırdıktan sonra, tekrar tencereye boşaltınız. Sosu koyulaştırmak için kaynatmadan pişiriniz. Etleri de tencereye atıp karıştırınız. (Etler ısınmalı ama sos kaynamamalıdır). Bir tabağa alıp hemen servis ediniz.

Not: Bu baharatlı Alman et yemeğı geleneksel olarak hamur lokması ile yenirse de makarna ile de servis edilebilir.