



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEEF STRAGONOF

600 gr dana bonfile
300 Gr. kültür mantarı
1 baş büyük soğan 100 gr. kadar
1 Yemek kaşığı kadar un
½ çorba kaşığı hardal
1 çay bardağı kırmızı şarap
1 çorba kaşığı domates salçası
3 - 4 damla limon suyu
2 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı sıvıyağı
1 bardak sıcak su
3 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Dana bonfileleri 1-1,5 cm. genişliğinde uzun uzun parmak gibi doğrayın, iyice minik doğranıp ezilmiş sarımsaklarla etler bir güzel ovulur ve soğanları da piyaz gibi ince uzun doğrayın. Tavaya yağ koyup ısıtın. Et ve soğanı tavada sote edin soğanlar yanmasın. Etler suyunu çekince İnce ince doğranmış mantarları ilave edin. Mantarlar suyunu çekene kadar kavurma işlemine devam edin. Suyunu çeker çekmez unu, tuzu ve karabiberi serpiştirin. Unun topaklanmamasına dikkat edin. Şarabı ilave ederek alkolünün uçması için biraz daha kavurun. İyice karıştırdıktan sonra kremayı ekleyin, biraz karıştırdıktan sonra sıcak suyu ve hardalı ilave edin. Su da eritilmiş salçayı da ilave edin. 3-4 damla limon suyu damlatın. Sonrasında ocağı kısıp bir taşım (4-5 dk. kadar) pişmeye bırakın.

Not: İçinde krema olduğu için sonradan ısıtılması iyi olmaz. Onun için yenileceği zaman yapılması gerekir. Kremasız yapıp yenileceği zaman ısıtıp krema o zaman yapıp konulabilir.

