BÖF BREZE (FRANSA)

BUĞUDA SIĞIR ETİ

1,5 Kilo kemiksiz sığır eti
1 Büyük baş soğan
3-4 Adet domates veya ezmesi
Orta büyüklükte havuç
3-4 Çorba kasığı sadeyağ
2 Küçük kereviz
2 Diş sarımsak
1 Defne yaprağı
1 Çorba kaşağı un
1/2 Kahve kaşığı tane karabiber ve tuz

Etin büyüklüğüne göre bir kap içinde yağla beraber eti kızartınız.
Yukarda yazılı olan gereçlerin undan başka diğerlerini doğrayınız ve ilâve ediniz.
Sarımsakları diş halinde soymadan kabuklarıyle içine atınız.
Beraberce pembeleşince içine sıcak su ilâve ediniz yavaş yavaş kaynatarak pişiriniz.
Suyunu tamamen çekince etleri bir kaba çıkarınız.
Tencereye bir kaşık un ilâve ediniz kavurunuz sonra su ilâve ediniz.
Un çorbasından daha koyu kıvama gelinceye kadar kaynatınız sonra bir kaba süzünüz.
Etleri liflerinin aksi yönüne bir bıçakla ince dilimlere kesiniz.
Servis tabağına biçimli olarak yerleştriniz.
Garnitür olarak ince kesilmiş erişte, makarna, patates püresi arzuya göre ilâve ediniz.

Not: Bu etin salçası tavada pişen bütün etlere servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:37922 • adı:Böf Breze (Fransa) • gönderen:konuK • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:29