



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEEF STROGANOF

750 gr yada 1 kg bonfile (parmak inceliğinde doğranmış)
90 gr (6 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
250 gr mantar (yıkayıp temizlenerek sapları kesilmiş)
200 gr (1 su bardağı) acı krema
2 tatlı kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bonfileleri genişliği 6 mm'lik, uzunluğu 5 sm'lik şeritler halinde kesiniz. 4 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte geniş bir tavada ısıtınız. Soğanları ekleyip 5 dakika, renkleri kahverengileşene kadar sote ediniz. Mantarları tavaya ekleyip, tavadaki yağ azalmışsa biraz daha tereyağı koyarak 3 dakika pişiriniz. Mantarları ve soğanları delikli bir kepçeyle tavadan alıp, bir tabağa yerleştirerek kenara bırakınız. Kalan tereyağı tavaya koyup harlı ateşte eritiniz. Şerit halinde kesmiş olduğunuz bonfileleri tavaya koyup ara sıra karıştırarak 4 dakika hafifçe kızartınız. Pişmiş mantar ve soğanları, tuzu ve biberi tavaya koyup tüm malzemeyi iyice karıştırınız. Bu son karışımı bir dakika daha hafif ateşte pişiriniz. Acı kremayı ve hardalı ufak bir kaseye koyup çırpınız. Bu kremayı azar azar, her defasında iyice karıştırarak tavadaki karışıma ekleyip, ateşi yükselterek 1 dakika pişiriniz. Sosu kaynamaya başlamak üzereyken, Bœf Stroganof'u ateşten alıp servis ediniz.

Not: İlk olarak XIX. yy'da Rus soylularından Stroganof için hazırlanmış olan bu yemek, akşam yemeklerinde kızarmış patates yada haşlanmış yeşil sebze ile servis edilebilir.