



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEEF STROGANOFF

750 gr Bonfile
2 Adet Soğan
2 Çorba Kaşığı Margarin
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Salça
2 Çay Kaşığı Hardal
200 gr Krema
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Tatlı Kaşığı Limon
Tuz

Eti yarım parmak kalınlığında ve iki parmak uzunluğunda doğrayıp, bir çay kaşığı karabiberle ovalım. Derince bir tavaya margarinini alıp ince kıyılmış iki soğanı kısık ateşte on dakika çevirelim.

Etlere ilave edip harlı ateşte karıştırarak beş dakika kavuralım. Bir çorba kaşığı unu kavurulmakta olan etlere serpip karıştıralım. Sonra bir çorba kaşığı domates salçası ile ikişer çay kaşığı hardal ve tuzu katıp, üç dört dakika daha harlı ateşte pişirelim.

Bir bardak çiğ krema ile birkaç damla limon suyunu ilave edelim. Kaynatmadan iyice ısıtalım. Isıtılmış bir tabağa alıp hemen servis yapalım. Eğer bonfile yerine başka bir et kullanırsanız, kremayı eklemeyen önce etleri yumuşayınca kadar kapalı olarak harlı olmayan ateşte pişirmeniz gerekir.

Not: Mantarların kararmaması için limonlu suda haşlayın.

