DANA PİRZOLASI ŞATO LUİZ (FRANSA)

COTE DE VEAU CHÂTEAU LOUISE

4 kişi için MALZEME :
4 adet dana pirzolası (150 gr. tdnesi)
Tuz, bir çimdik karabiber
24 adet arpacık soğanı
24 adet mantar
4 adet dolma biber
1/2 diş sarımsak, ince kıyılmış
3 adet iri domates kabukları soyulup çekirdekleri çıkıp ince kıyılmış
1/2 tatlı kaşığı estragon (yoksa kullanma)
1 çay kaşığı toz şeker
2 kahve fincanı rafine yağı
3 tatlı kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı krema (yoksa süt)

YAPILIŞI :
Biberleri temizleyip kibrit biçimi dilimleyiniz
Soğanların başlarını kesip temizleyiniz
Küçük bir kaba soğanları koyup üzerine şekeri ve suyu yarım tatlı kaşığı tereyağını koyup kapağını kapatınız
Bir kere kaynatıp fırında veya ağır ateşte onbeş dakika pişiriniz, ateşten alınız
Küçük bir tencereye (kasrola) bir tatlı kaşığı tereyağını koyup orta ateşte kızdırıp biberleri ilâve ediniz
İki üç dakika karıştırarak kavurup domatesi, az tuz ve biber ilâve ediniz
Domatesler bırakacağı suyu çekinceye kadar beş altı dakika pişirip mantarı ilâve ediniz, bir iki dakika daha kaynatıp ateşten alıp hazırladığınız soğanları susuz olarak ilâve ediniz
Dibi kalın bir tavaya veya kasrola rafine yağını koyup kızdırıp pirzolaları tuzlayıp biberleyerek ilâve ediniz
Dörder beşer dakika alt üst pişirip bir güvece, yoksa servis tabağına çıkarınız
Tavanın içindeki yağı döküp kremayı ilâve ediniz
Bir iki dakika kaynatıp ateşten alınız, kalan tereyağını karıştırarak yedirip etlerin üzerine dökünüz
Hazırladığınız mantarlı harcı etrafına koyup servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15480 • adı:DANA PİRZOLASI ŞATO LUİZ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:24.04.2024 - 02:21