



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI SOĞANLI VE KİMYONLU ANTRİKOT

Eyüp Sevinç

500 gr. temizlenmiş dana antrikot
3 adet kırmızı soğan
2 limonun suyu
1 su bardağı üzüm sirkesi
3 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı kimyon
Tuz
Karabiber

Kırmızı soğanları ayıklayın ve halka şeklinde dilimleyin. Derin bir kaba halka soğanları ve onların da üzerine eti yerleştirin. Üzerine sirke ve limon suyu ilave edin ve bir süre dinlendirin. Bir tavada margarini orta ateşte eritin. Yağ kızınca kaptaki soğanları tavaya aktarın. Sık sık karıştırarak soğanları sote edin, kimyon ilave edin ve bir kaba aktarın. Aynı tavaya bu kez antrikotu koyup, ara sıra çevirerek, her tarafı iyice renk alıncaya kadar pişirin. Eti bütün olarak tavadan çıkartın, tuz ve karabiberlendikten sonra bir fırın tepsisine aktarın. Tepsiyi önceden 180 °C'ye getirip ısıtılmış olan fırına sürün. Soğanlarla birlikte sirkeli et suyunu tavaya ilave edin ve yarı yarıya çektin. Bir tel süzgeçten süzdürerek küçük bir kaba aktarın. Mısır nişastası ile sosu karıştırarak bir taşım kaynatıp bağlayın. Bağlanmış sosu tekrar soğan karışımına ilave edin. Antrikotu dilimleyin, önceden ısıtılmış bir tabağa aktarın. Üzerine kimyonlu ve kırmızı soğanlı sosu döküp, dilediğiniz garnitür ile sıcak servis yapın.

