HAVUÇLU BİFTEK (İSPANYA)

https://www.lezzetsirri.com

6 kalın biftek
100 gr. jambon
4 baş soğan
1/2 kg. havuç
2 çorba kaşığı domates salçası
50 gr. tereyağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
karabiber
tuz

Jambonları ince uzun şeritler halinde doğrayın. Havuçları soyup ince halkalar şeklinde kesin. Soğanları halka halka doğrayın.
Düdüklü tencerede sıvıyağı 30 gr. tereyağı ile eritin. İçine soğanları, etleri ve jambonları atıp birlikte sararıncaya kadar kavurun. Daha sonra havuçları, tuzu, karabiberi ekleyin. Bir kere yavaşça karıştırıp, düdüklü tencerenin ağzını kapatın ve kısık ateşte 15 dakika pişirin.
Etler pişerken, kalan tereyağını un ile karıştırıp kremsi bir hale getirin. 15 dakika sonra düdüklü tencereyi kendi usulünüze göre buharını çıkararak açın.
İçinden etleri çıkarıp bir tabağa alın. Tenceredeki sosa, unla çalıştığınız tereyağını ve domates salçasını ekleyin, yavaşça karıştırıp içine etleri koyun ve tencerenin kapağını kapatmadan 8-10 dakika kadar ağzı açık olarak hafif ateşte pişirin. Biftekleri sıcak bir tabağa alın, üzerlerini tencerede kalan sebze ve sosla örtün, yanında küçük, haşlanmış patateslerle sıcak olarak servis yapın.
Düdüklü tencereniz yoksa etleri normal tencerede yumuşayıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:39375 • adı:Havuçlu Biftek (İspanya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:29