KREM SOSLU DANA BİFTEĞİ

8 adet danan bifteği
4 çorba kaşığı krema
1 yumurta5 çorba kaşığı margarin
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 dal adaçayı
1 limon
tuz
karabiber

Bir tavada margarini eritin adaçayı yapraklarını ilave edin. Sonra biftekleri yerleştirip 5-6 dakika tersyüz ederek kızartın. Küçük bir tencerede 2 çorba kaşığı margarini eritip unu ekleyin. Tuzunu da attıktan sonra 10 dakika kadar karıştırarak süt ilave edip devamlı karıştırarak pişirin ve ateşten alın. Etin pişme suyunu bir kaşıkla alıp, bu başamel sosa ekleyin. Yumurta sarısını kremayla karıştırın ve bunu limonun rendelenmiş kabuğuyla birlikte sosa ekleyin. Isıya danayınıklı bir fırın kabını yağlayın. Bir yada iki sıra halinde dana dilimlerini döşeyin. Hazırladığınız sosu üzerine gezdiri. 180 derece fırında 8-10 dakika kadar pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:6205 • adı:Krem Soslu Dana Bifteği • gönderen:Döner • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:37