MACAR USULÜ DANA BİFTEĞİ

4 dana bifteği (dövülmüş)
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı baharatlı un (2 çorba kaşığı un + 1 tatlı kaşığı tuz + 1 çay kaşığı karabiber)
100 gr (7 çorba kaşığı) tereyağı
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı tatlı kırmızı biber
1/2 su bardağı et suyu
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema

Dana bifteklerini geniş ve yayvan bir kaba yerleştiriniz; üstüne 2 çorba kaşığı limon suyunu döküp 30 dakika, ara sıra çevirerek marine ediniz. Biftekleri kaptan çıkarıp kurutunuz; marinadı atınız.
Yağlı bir kağıdın üstüne baharatlı unu döküp biftekleri unladıktan sonra fazla unu silkeleyiniz. Geniş bir tavada 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı hafif ateşte kızdırıp biftekleri tavaya koyunuz; her iki yüzlerini 3-4'er dakika kızartınız. Biftekleri delikli kepçeyle, ısıtılmış bir servis tabağına alıp üstünü alüminyum kağıdıyla kapatınız.
Kalan tereyağı tavaya ekleyip eritiniz. Yağ kızınca soğanı katıp 5-6 dakika kızartınız.
Tavayı ateşten alıp kırmızı biberi serperek karıştırınız. Karışımı harlı ateşte ısıtıp, ara sıra karıştırarak et suyunu ekleyiniz. Bu karışımı 3-4 dakika, tavadaki sıvı biraz azalana kadar pişiriniz.
Tavayı ateşten alıp acı kremayı koyarak iyice karıştırınız. Hazırladığımız bu sosu bifteklerin üstüne döküp hemen servis ediniz.

Not: Macar usulü dana bifteği, erişte ve taze fasulyeyle servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:59920 • adı:Macar Usulü Dana Bifteği • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:00