SEBZELİ BEEF STRAGANOF

250 gram Dana Bonfile
80 gram Sıvı yağ
2 Adet Soğan
120 gram Taze Mantar
1 Adet Kırmızı Biber
2 Adet Çarliston Biber
1 Adet Californiya Biber(Sarı)
90 Gram Krema
50 gram Kornişon Turşu
120 ml. Et suyu
1 Diş Sarımsak
2 Adet Patetes
Taze Kekik
Fesleğen
Tuz
Karabiber

Bonfilelerimizi jülyen doğrayıp (şerit halinde), yay ile harlı ateşte soteleyiniz.
Yine julyen (şerit halinde) doğramış olduğumuz sebzelerimizi (soğan, mantar, kırmızı, sarı, yeşil biberler) ve sarımsağımızı ilave edip sotelemeye devan edin.
Soğanlar yumuşadıktan sonra et suyunu ve taze baharatları ilave edip orta ateşte, pişirmeye devam edin.
Yemeğimizin suyu kıvama gelince krema ve kornişon turşuyu ekleyin
Kibrit halinde doğradığımız patateslerimizi, kızarma yağında kızartıp tuz ve karabiber ilave edip servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:125275 • adı:Sebzeli Beef Straganof • gönderen:hayat usta • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:05