



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ROSTBRATEN

Eyüp Sevinç

4 adet dana bonfile
3 adet havuç
1 adet kereviz sapı
1 adet sarı biber
4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı tereyağı
2 adet soğan
1 yemek kaşığı kapari
1 su bardağı ekşi krema
2 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı un
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Hardal

Etleri tuz ve karabiberle lezzetlendirin, üzerlerine hardal sürün. Kızgın yağda 2 tarafını kızartın. Bir tabağa alın. Soğanları ince dilimleyin ve yağda hafif kahverengileşene kadar kızartın. Et suyunu ekleyip karıştırın, bir taşım kaynatıp eti ilave edin. Keparileri doğrayıp ekleyin, rende limon kabuğunu da ilave edin. Çok kısık ateşte, üstü kapalı olarak 1 saat 15 dk pişirin. Havuç, sarı biber ve kerevizleri çok ince ve uzun şeritler halinde kesin. Tereyağında yumuşayana kadar pişirin. Etin pişme süresi tamamlanmadan 10 dakika önce ete ekleyin, beraberce pişirin. Pişme süresi tamamlandıktan sonra etleri çıkarın, ekşi krema ve unu çırpın ve ekleyip birkaç dakika kaynatın. Etleri tabaklara yerleştirin. Üzerlerine sos gezdirip etin üzeri kaplanacak şekilde sebzelerden yerleştirin. Maydanoz serpererek süsleyin. Tagliatelle, burgu makarna veya kuskus pilavı eşliğinde servis edin.

