SEBZELİ SIĞIR RULO

2 adet soğan
1 adet havuç
4 adet küçük salatalık turşusu
4 dilim hindi pastırması
1/2 demet maydanoz
50 gr. hardal
30 ml. sıvı yağ
4 adet sığır biftek (160'ar gr.)
400 ml. sebze suyu
150 ml. krema
20 gr. nişasta
Tuz
Karabiber

Soğan ve havucu soyun, pastırma ve salatalıklarla beraber küçük küp doğrayın. Maydanoz yapraklarını ince kıyın ve bütün malzemeyi hardal ile karıştırın. ? Etleri yan yana dizin. Tuz, biber serpin, üzerlerine sebzeli hardallı karışımı paylaştırın. Kenarlarını hafifçe içine katlayarak, sıkıca sarın ve kat yerlerini kürdanla tutturun. Ruloları kızgın yağda her tarafları açık kahverengi oluncaya kadar kızartın. Sebze suyunu ekleyin. Üstü kapalı olarak orta ateşte 1,5 saat pişirin. Ruloları tencereden çıkartın. Suyuna kremayı ekleyip bir taşım kaynatın ve sosu soğuk suda erimiş nişasta ile bağlayın. Sebzeli ruloyu sos ve yanında maydanozlu patates ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8554 • adı:Sebzeli sığır rulo • gönderen:süzük • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:22