



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR PİRZOLASI HOTELİE (FRANSA)

ENTRECOTE A L'H OTELI ERE

4 kişi için MALZEME :

4 adet siğir pirzolası kemiksiz (150 - 170 gr. tanesi)

Tuz, bir çimdik karabiber

6 çorba kaşığı rafine yağı

3 tatlı kaşığı tereyağı

2 kahve fincanı ince kıyılmış mantar

1 tatlı kaşığı çok ince kıyılmış soğan

1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI :

Etleri tuzlayıp biberleyiniz

Dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırınız

Etleri ilâve edip orta ateşte etin kalınlığına göre üçer dörder dakika alt üst pişirip bir servis tabağına çıkarınız

Tavadaki yağı döküp tereyağının bir kaşığını tavaya koyunuz, soğanı ilâve edip ağır ateşte iki dakika soğanı sote yapıp mantarı ilâve ediniz

Az tuz ve biber ilâve edip iki ve üç dakika kavurup ateşten alıp karıştırarak iki kaşık tereyağını ve maydanozu yedirip etlerin üzerine müsavi olarak taksim edip servis ediniz.