SIĞIR SOKUMU ROTİ (FRANSA)

POINTE DE BOEUF ROTI

4 kişi için MALZEME :
1 adet sığır sokum (800 gr.) beşli et
Tuz, bir çimdik karabiber
3 kahve fincanı rafine yağı
Kuşbaşı doğranmış, parmak büyüklüğünde havuç
1 küçük soğan
1/4 küçük kereviz
1 çimdik kekik
1 çay fincanı juy yoksa konsome, yoksa et suyu

YAPILIŞI :
(Sokum roti) orta pişmiş kanlı olarak yenir, istisna olarak kanlı et yemeyenler fazla pişirtebilirler
Sokumu tuzlayıp biberleyiniz, küçük kalın dipli bir tepsiye veya kasrola rafine yağını koyup kızdırıp sokumu ilâve ediniz
Ortadan hızlı ateşli fırında zaman zaman içinden yağ alıp üzerine dökerek sekizer dakika alt üst pişirp sebzeleri ve kekiği karıştırıp üzerine ve kenarlarına serpip ikişer dakika daha alt üst pişiriniz ve fırından çıkarınız
Eti bir kaba çıkarıp yağını süzgece boşaltın yağı döküp sebzeleri tekrar tepsiye döküp bir iki dakika ağır ateşte kaynatıp juy veya et suyunu ilâve ediniz
Bir kaç dakika kaynatıp süzdürünüz, eti dilimleyip sosunu yanında ayrı olarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:15478 • adı:SIĞIR SOKUMU ROTİ (FRANSA) • gönderen:rikkat • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:04