SİRKELİ TEREYAĞI

2 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince doğranmış)
3/8 su bardağı elma sirkesi
2 çorba kaşığı esmer et suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1/4 limonun suyu

Küçük bir tencereye arpacık soğanı, sirke, et suyu, tuz ve biberi koyup, orta ateşte yarısını çekinceye kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız.
Tereyağı küçük bir kasede hafif ve krema gibi oluncaya kadar kabartınız. Tenceredeki sirkeli karışıma kabarmış tereyağı (her seferinde birer kaşık) karıştırarak katınız. Maydanoz ve limon suyunu ekleyip, tadına bakarak gerekiyorsa biraz daha tuz, biber ya da limon suyu ekleyiniz.
Karışımı buzdolabında iyice soğuttuktan sonra, kullanınız.

Not: Sirkeli tereyağı, bonfile, hamburger ya da ciğer tava yanında servis edilebileceği gibi, kahverengi sosu zenginleştirmek için de kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:70111 • adı:Sirkeli Tereyağı • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:20