SOĞANLI ET

1 kg sığır filetosu (şeritler halinde kesilmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 iri soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (dövülmüş)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
250 gr (1+1/4 su bardağı) et suyu (sıcak)
100 gr krema
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Büyük bir tavada, yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca eti ekleyip ara sıra döndürerek 4-5 dakika, etler hafifçe pembeleşene kadar kızartınız. Delikli kepçeyle, etleri tavadan alıp bir tabağa koyunuz.
Soğan ve sarmısağı tavaya koyup ara sıra karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kızartınız.
Tuz, karabiber, et suyu ve tabaktaki etleri tavaya katıp suyu kaynayınca ateşin altını kısarak 8-10 dakika pişiriniz. Kremayı üstüne dökünüz.
Bir kaşıkla bir iki kez karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten alıp, içindekileri sıcak bir servis tabağına aktarınız.
Soğanlı etinizi kıyılmış maydanozla süsleyerek hemen servis ediniz.

Not: Soğanlı et geleneksel bir Alman yemeğidir. Haşlanmış patates ve Ayşekadın fasulye ile servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:60565 • adı:Soğanlı Et • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:20.04.2024 - 01:31