SOĞANLI SIĞIR RULOSU

4 sığır budu dilimi (her biri yaklaşık 125 g, bütün yağları alınmış)
600 g arpacık soğanı (kaynar suda 5 dakika haşlandıktan sonra, süzdürülüp, kabukları soyulmuş)
75 g kuruüzüm
bir tutam tuz
1 tatlı kaşığı sirke
4 çorba kaşığı hardal (tercihen tane hardal)
4 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Ruloları mangalda ya da barbeküde pişirecekseniz, mangal ateşini ızgara etme saatinden 30 dakika önce yakın; fırın ızgarasının altında pişirecekseniz, fırınınızı ızgara etme saatinden 10 dakika önce yakın.
Emaye bir tencereye soğanlar, kuruüzümler, tuz ve sirkeyi koyup, 25 el (1 su bardağı) su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve karışımı birtaşım kaynatın. Kay-nayınca ateşi kısıp, soğanlar altın sarısı bir renk alıncaya ve bütün sıvı buharlaşıncaya kadar (15-20 dakika) pişirin.
Bu arada but dilimlerini dilip, dövün. Hardal, maydanozlar ve karabiberi bir kâsede karıştırıp, karışımı but dilimlerinin üstüne sürün.
Her dilimi gevşek bir paket halinde sarıp, sarmaları sicimle bağlayın. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımın bir kenarda sıcak kalmasını sağlayın.
Sarmaları ızgaraya yerleştirip, her 2 dakikada bir çevirerek, 8 dakika ızgara edin. Sonra ızgaradan alıp, ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, dilimleyin ve tenceredeki soğanlı karışımı yanlarına aktararak, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30899 • adı:Soğanlı Sığır Rulosu • gönderen:senfonim • indirme tarihi:23.04.2024 - 23:29