



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN USULÜ SİĞİR PİRZOLASI

- 1,5 kg siğir pirzolası (tek parça halinde)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
- 10 taze soğan (ince kıyılmış)
- 2 büyük sivri kırmızıbiber (çekirdekleri ve beyaz kısımları ayıklanıp, ince doğranmış)
- 1+1/2 su bardağı et suyu

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (220 C) getirip, ısıtınız.

Etin her yanını tuz ve biberle iyice ovunuz. Eti fazla derin olmayan bir fırın tepsisine koyup, fırına sürerek 30 dakika (arada bir kez çevirerek) kızartınız.

Bu arada, büyük bir tavada tereyağı hafif ateşte eritiniz. Yağ kızınca taze soğanları ve biberleri koyup 3-4 dakika, soğanlar iyice yumuşayana ve pembeleşene kadar, sürekli karıştırarak pişiriniz. Et suyunu ekleyip, ateşi iyice yükselterek kaynatınız. Kaynayınca tavayı ateşten alıp, bir kenara bırakınız.

Fırını orta sıcaklığa (180 C) getirip, eti fırından alarak, tavadaki karışımı üstüne dökünüz.

Tepsinin üstünü kapatıp, yeniden fırına sürerek 2 saat daha, et yumuşayana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, yemeğinizi ısıtılmış bir servis tabağına aktararak, servis ediniz.

Not: Amerikan usulü siğir pirzolasını, yanında patates püresiyle servis edebilirsiniz.