AVUSTURYA USULÜ FIRINDA ET

25 gr. tereyağı
1 soğan
2 çorba kaşığı ufalanmış ekmek içi
50 gr. mantar
Biraz maydanoz, dereotu,
Tuz
Karabiber
1 yumurta
4 parça biftek
25 gr. tuz ve karabiber katılmış un
25 gr. tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı domates salçası
1 bardak et suyu
1 defne yaprağı
1 kutu yoğurt
1 soğan
1 domates
1 salatalık

Fırını önceden orta hararete ayarlayın. Bir yumurtayı kırıp tereyağı, doğranmış 1 soğan, ekmek içi, kıyılmış mantar, maydanoz, dereotu, tuz ve karabiberle iyice karıştırın. Bu karışımı büyük boyda hazırlanmış bifteklerin üzerine yayıp rulo yapın ve iki yanını kürdanlarla tutturup una bulayın. Tereyağı ve zeytinyağını kızartma tenceresine koyup kızdırın. Una bulanmış etleri iyice kızartın. Sonra salça, et suyu ve defne yaprağını ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Yavaş ateşte 30 dakika pişirin. Daha sonra etleri bir güvece yerleştirip fırının orta gözünde 1-1,5 saat pişirin. Servis tabağına yerleştirin.
Kızartma tenceresindeki salçalı sosa yoğurt ilave edip karıştırın ve hafif ateşte bir kaç dakika tutun. Sosu etlerin üstüne döküp dilimlenmiş soğan, salatalık ve domateslerden hazırlanmış salata ile birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73716 • adı:Avusturya Usulü Fırında Et • gönderen:eksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:40