



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEEF STROGANOFF

750 gr. kontrfile, ince şeritler halinde kesilmiş
1 adet kuru soğan 2 ince yemeklik doğranmış
1 diş sarımsak 2 ince dilimlenmiş
¼ muskat rendesi
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
2 su bardağı su
1 yemek kaşığı hardal
8 2 10 adet mantar
1 yemek kaşığı tereyağı
150 gr. krema
1 su bardağı su
8 2 10 adet kornişon turşu

Eti ince şeritler halinde kesin.

Soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsağı ince kıyın. Mantarları temizleyip ince dilimleyin.

Geniş bir tavada zeytinyağını kızdırın. Etleri ilave edip, rengi dönene kadar çevirin. Ardından yemeklik doğradığınız soğan, sarımsak, muskat rendesi, tuz ve karabiberi ilave edin. Ateşin altını biraz kısın ve soğanlar yumuşayınca kadar pişirin.

Hardalı ve suyunu ekleyip, iyice karıştırın. İnce kesilmiş kornişon turşuyu da ekleyip. Kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.

Etlere yumuşayıp, suyunu biraz çekince mantarları ekleyin. Kalın bir sos kıvamına gelene kadar pişirin. 1 yemek kaşığı tereyağı ilave edin ve karıştırın.

Bir karıştırma kabında krema ve 1 su bardağı suyu karıştırın. Etlere ekleyin ve 10 dakika daha kısık ateşte pişirin. Sıcak servis edin.

