BEEF STROGANOFF

700 g ince şeritler halinde kesilmiş dana eti
1 adet büyük boy soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı hardal
400 g mantar
Tuz
1 çay kaşığı karabiber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
150 ml sıvı krema
1 yemek kaşığı un

Etleri kasapta ya da kendiniz evde ince şeritler halinde kesin. Sıvı yağı tencereye alarak ısıtın üzerine etleri koyun kavurun. Etler suyunu salacak (yaklaşık 20-25dk kadar), tekrar çekmeye başlayınca ince kıymış olduğunuz soğan ve sarımsağı ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip bir iki karıştırıp kapağını kapatın. Soğanlar yumuşayıp piştiğinde hardal ve bir su bardağı sıcak suyu ilave edin. Karıştırıp tekrar kapağını kapatın. Kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirin.
Bu arada mantarları yıkayıp kesin, tencereye ekleyin. Üzerine bir çay kaşığı kadar daha tuz ekleyin ve kapağı kapatın. Mantarlar suyunu salıp piştiğinde tereyağını ilave edip kapağı tekrar kapatın.
Krema ile bir kaşık unu iyice pürüzsüz olana kadar çırpın.
Pişmiş olan yemeğin üzerine dökün ve karıştırın. 10 dk kadar daha kısık ateşte pişirdikten sonra ocağı kapatabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:155789 • adı:Beef Stroganoff • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:20.04.2024 - 06:55