BİBERLİ DEVEKUŞU BİFTEĞİ

MALZEMELER
1.5 kg devekuşu eti (yarım kilosu dilimlenmiş)
3 yemek kaşığı soya sosu
yeteri kadar taze kara biber
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı yemeklik yağ
4 tane yeşil biber
1 tane kırmızı biber
150gr. Dilimlenmiş mantar
6 tane yeşil soğan
yarım fincan et suyu
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 tane domates
yarım fincan iç edilmiş fındık
isteğe göre tatlandırıcı baharatlar

YAPILIŞ TARİFİ
Daha önceden dilimlenmiş ve kısmen dondurulmuş devekuşu eti (yarım kilo)ile soya sosunu karıştırın. Damak tadına göre taze karabiber ilave edin. Bu karışımı yaklaşık 2 saat buzdolabında soğutmak üzere buzdolabına koyun. Sonra 1 yemek kaşığı yağ ile sarımsağı ve istediğiniz tür baharatları karıştırarak kızartın. Hemen sonra diğer eti (1kg.) ekleyin.
Et kahverengileşene dek kızartın(yaklaşık 4dak.). Etleri kızartma kabından alıp başka bir kaba koyun. Kızartma kabına biberleri,mantarları,soğanları ekleyin. Sebze karışımı kıvama gelene kadar kızartın. Başka bir kaba aldığımız eti sebze karışımının üzerine atın.
Yaklaşık 2 dakika kızartın. Başka bir kapta daha önce buzdolabına koyduğumuz karışımı et suyu ve mısır nişasta ile karıştırın. Bu karışımı pişmekte olan etin üzerine atın. Biraz karıştırdıktan sonra domatesi üzerine atın ve tencerenin kapağını kapatarak 2dak. pişirin.
Bifteği servis tabağına alın. Üstünü iç edilmiş fındık ile süsleyin. İsteğe göre pilavla beraber servis edin.

© lezzetler.com tarif no:5899 • adı:Biberli Devekuşu Bifteği • gönderen:naz • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:55