BİBERLİ VE PEYNİRLİ SIĞIR RULO

1 adet kırmızı biber
1 demet frenk soğanı
10 gr. tatlı kırmızı toz biber
50 gr. kapari
200 gr. taze krem peynir
4 adet sığır biftek (120'şer gr.)
30 ml. sıvı yağ
300 ml. sebze suyu
100 ml. krema
20 gr. nişasta
Tuz
Karabiber

Biberi ikiye bölün, çekirdeklerini çıkartın. Yarısını küçük küp, diğer yarısını çok ince şerit doğrayın. Frenk soğanını ince halkalara kesin ve küp doğradığınız biberler, toz biber, 20 gr. kapari ve peynir ile karıştırın. Tuz, karabiber serpin. Etleri yan yana dizin. Tuz, karabiber serpip üzerlerine peynirli karışımdan sürün. Kenarlarını hafifçe içine katlayarak sıkıca sarın. Kat yerlerini kürdanla tutturun. Sıvı yağı tavada kızdırın. Kızgın yağda her tarafları açık kahverengi oluncaya kadar kızartın. Sebze suyunu ilave edin, üstü kapalı olarak orta ateşte 1,5 saat pişirin. Ruloları tencereden çıkartıp, başka bir kapta sıcak tutun. Kremayı ruloları pişirdiğiniz suya ekleyin, bir taşım kaynatın. Soğuk suda erimiş nişasta ile bağlayın. Tuz, karabiber serpin. 30 gr. kapariyi ve şerit doğranmış biberleri sosa ekleyin. f Ruloları sos ve yanında haşlanmış patatesle servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8552 • adı:Biberli ve peynirli sığır rulo • gönderen:süzük • indirme tarihi:21.04.2025 - 14:23