



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEEF STROGONOF

Millî Eğitim Bakanlığı

Dana Bonfile (2 kg)
Kültür mantarı (500 gr)
Un (3 yemek kaşığı)
Soğan (2 adet büyük boy)
Krema (2,5 küçük paket/500 gr)
Kırmızı şarap (1 S.B./arzuya göre)
Hardal (yarım çorba kaşığı)
Et suyu veya su (2-3 S.B. dana et suyu)
Zeytinyağı (yarım su bardağı)
Tereyağı (150 gr)
Limon suyu (1 yemek kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)

Bonfile etin yüzeyindeki yağ ve sinir parçaları varsa önce bıçakla etin şekline zarar vermeden bu yağ ve sinir parçalarını alın.

Eti önce biftek şeklinde ve kalınlığında dilimleyin ve et döveceği ile çok az dövün.

Dövülmüş et parçalarını bir parmak genişliğinde/kalınlığında (1 cm eninde ve 3-5cm boyunda) çubuk şeritler halinde keskin bir bıçakla doğrayın.

Beef strogonof yemeğin özelliği gereği, et mutlaka çubuk şeritler halinde doğranmalıdır. Diğer et yemeklerinden ayrılan en önemli özelliği budur. Bu yüzden asla eti kuşbaşı doğramaya çalışmayınız.

Doğrama işleminden sonra sıra marina malzemelerinin hazırlanmasına gelir. Etiniz dinlenmiş, kaliteli ve yumuşak et ise, eti marina etmeye lüzum yoktur. Eğer etiniz kaliteli et değil ve sert ise, ete marina işlemine uygulamanızda büyük fayda vardır.

Etin marine ediniz, eti marina etme işlemi tamamlandıktan sonra, et amacına uygun pişirmeye alınır.

Mantarlar az kirli ise nemli bir bezle veya kâğıt havluyla silin; çok kirli ise yıkayın.

Mantarları ve klasik mantar şeklinde bıçak sırtı kalınlığında doğrayın.

Soğanları soyup jülyen/incecik doğrayın.

Çabuk yanmayan bir yayvan tavaya yağı koyup ısıtın.

Etin orta ateşte sotelemeye başlayın. Bonfile et parçalarını aşırı kavurmaktan kaçınınız; aksi takdirde etiniz suyunu kaybeder ve lezzeti düşer.

Etler biraz kavrulunca soğanları ilave edip soteleme işlemine devam edin.

Soteleme işleminin yarısı tamamlanınca doğradığınız mantarları ilave edin.

Mantarlar suyunu çekene kadar kavurma işlemine devam edin.

Suyunu çeker çekmez tereyağını, unu, tuzu ve karabiberi ilave edin.

Şarabı ilave edip alkolünün uçması için biraz daha kavurun. (Bu arzuya kalmış)

Ölçülü sıcak et suyunu veya normal suyu ve hardalı ilave edip karıştırın.

Bu aşamadan sonra ocağın ateşini en düşük seviyeye getirip 5 dakika daha pişirin.

Kremayı ve 1 yemek kaşığı limon suyunu ilave edip iyice karıştırıp 1-2 dakika içinde ocağınızı kapatın. Kremayı ilave ettikten sonra sakın pişirmeye ve kaynatmaya devam etmeyiniz; aksi takdirde krema kesilir ve yemeğiniz amacına ulaşamaz.

Lezzetini ve tuzunu kontrol edin.

Pişirme tamamlandıktan sonra, beef strogonof ana yemeğini dekor tabağına alın.

Strogonof?u sebze ve nişasta garnitürleriyle (glaze edilmiş Brüksel lahanası, elma dilimi patates, spagetti) resimde gördüğünüz gibi süsleyip sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:142634 • adi:Beef Strogonof • gönderen:doğal gıda • indirme tarihi:03.04.2025 - 21:19