



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BEEF STROGANOFF

800 gram kontrafile
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
200 gram mantar
1 adet renkli dolmalık biber
1 adet defne yaprağı
1 yemek kaşığı un
5 adet kornişon turşu
1 yemek kaşığı hardal
1,5 su bardağı sıcak et suyu
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
1 paket krema
Smetana için:
1 paket çiğ krema
1 kilogram süzme yoğurt
2 çay kaşığı tuz

Öncelikle smetana yapımı ile başlayın.

Geniş bir kaba süzme yoğurdu, çiğ kremayı ve tuzu ekleyip tahta kaşıkla ya da elektrikli çırpıcı ile iyice karıştırın.

Hafif koyu bir kıvamda geldiğinde yoğurdu cam kaseye koyun ve buzdolabına yerleştirin.

Bütün halde satın aldığınız kontrafileyi ince uzun şeritler halinde kesin.

Kuru soğanı ortadan ikiye böldükten sonra ince ince piyazlık doğrayın.

Sarımsakları ezdikten sonra küçük küpler halinde kesin.

Ortadan ikiye kestiğiniz renkli dolmalık biberin çekirdeklerini temizleyin ve uzun ince şeritler halinde doğrayın.

Salatalık turşularını biberlerle uyumlu olacak şekilde kesin.

Mantarları ince ince dilimleyin.

Zeytinyağını döküm bir tavada kızdırın.

Jülyen şeklinde doğranmış etleri, yüksek ateşte renk alana kadar soteleyin.

Kavrulan etlere piyazlık doğranmış kuru soğan ve sarımsakları ekleyin, hafif bir renk alana kadar soteleme işlemini sürdürün.

Defne yaprağını bu aşamada etlere ekleyin.

Un ve doğranmış dolmalık biberleri katın.

Kıvam alana kadar karıştırarak kavurun.

Hardalı, sıcak durumda olan et suyu ile karıştırdıktan sonra tavaya aktarın.

Tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi katın.

Kapağını kapattığınız tavada, koyu bir sos halini alana kadar etlerle birlikte pişirin.

Aromasını veren defne yaprağını yemekten alın.

İnce ince dilimlenmiş mantarları, sosun parlaklık kazanması ve kıvam alması için tereyağını ilave edin 2-3 dakika kadar kavurun.

Son olarak etin suyu ile kıvamını açıp, ılıştırdığınız krema ve doğranmış salatalık turşularını katın.

Kısık ateşte 10 dakika kadar pişirme işlemini sürdürün.

Pişirme işlemini tamamladığınız beef stroganoff yemeğinizi hazırladığınız smetana ile servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145623 • adı:Beef Stroganoff • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:03.04.2025 - 21:20