



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STRAGONOF

<https://www.fakir.com.tr>

1 kg. kontrafile
10 adet mantar
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
150 gr. krema
1 yemek kaşığı hardal
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
% muskat rendesi
1 su bardağı et suyu
2 adet salatalık turşusu
Tuz
Karabiber

Et ile salatalık turşusunu ince şeritler halinde kestikten sonra soğanı da yemeklik olarak doğrayın. Sarımsağı ince kıydıktan sonra, mantarları da temizleyip ince ince kesin.

Cuisinier'i açtığınızda ekranda görünen pişirme menülerinden "Sote" seçeneğine gelin. "Başlat" tuşuna 2-3 saniye basılı tuttuğunuzda pişirme işlemi başlar.

Cuisinier'in pişirme haznesine zeytinyağı ilave ederek etleri ekleyin ve her yeri eşit renk alana kadar çevirerek pişirin. Sonrasında suyu ilave edip mantar, soğan, sarımsak, muskat rendesi ve salatalık turşusunu da ekledikten sonra soğanlar yumuşayınca kadar pişirin. Soğanlar da piştikten sonra üzerine su ve hardal ekleyerek tüm malzeme özleşene kadar karıştırın.

Bu arada farklı bir karıştırma kabına aldığınız kremanın içine etin suyundan birkaç kaşık alıp iyice karıştırın ve bu karışımı etlerin üzerine dökerek tereyağı ekleyin. Kapağı kapalı olarak bitiş sinyali gelene dek pişirin.

