



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖF STROGONOF

750 gr. bonfile
500 gr. çiğ krema
4 adet patates
1 baş soğan
1 kahve kaşığı hardal
1 domatesin suyu
Yarım kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı un
Tuz
1 kaşık tereyağı

Bonfileleri, küçük parmak eninde ve uzunlamasına doğrayınız.

Bir tencerede İnce kıyılmış soğanı, 1 kaşık tereyağında üç dakika kadar kavurunuz.

Doğramış olduğunuz bonfileleri bu tencereye atınız, kendi suyunu çekene kadar kuvvetli ateşte iyice çeviriniz.

İçine hardal, biber, domates suyu, un ve tuz ekleyiniz.

Hepsini beraber iki dakika kadar ateşte çeviriniz.

Yarım kilo çiğ kremayı içine dökünüz, bir taşım kaynayıncaya kadar ateşte bırakınız.

Başka bir kaptaki rendelenmiş patatesleri pembeleşinceye kadar kızgın yağda kızdırınız.

Sonra patateslerle bonfilelerin üzerini örterek hemen servis yapınız.