



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STRAGANOF (SIĞIR ETİNDEN)

700 gram siğir bonfilesi
1/2 çorba kaşığı Dijon hardalı
70 gram margarin (3 çorba kaşığı)
1 kahve kaşığı karabiber
100 gram soğan (1 büyük)
200 gram ekşi çiğ krema (3/4 bardak)
30 gram un (1/2 kahve fincanı)
3 damla limon suyu
1 çorba kaşığı domates salçası
Tuz

1 Orta boy bir tencereye; üç buçuk silme çorba kaşığı margarin ile çentilircesine doğranmış 1 büyük baş soğan koyarak, soğanlar pembe bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra kavurulmuş bu soğanlara üçer - dörder santim uzunluğunda ve birer santim enliğinde parçalara bölünmüş bonfilenin ince ya da uç taraflarından alınmış 700 gram siğir eti ilâve ederek, etlerin renkleri iyice dö-nünceye kadar kuvvetli ateşte aşağı yukarı 5-6 dakika karıştırmak suretiyle pişirmelidir.

2 Etlerin renkleri dönünce; bunlara yarım kahve fincanı un ilâve ederek, birkaç kez daha karıştırmalı, sonra etlere; bir çorba kaşığı tuzsuz domates salçası ya da kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış yağsız pişirmek suretiyle püre haline getirilmiş 1 adet domates, yarım çorba kaşığı hardal, 1 kahve kaşığı karabiber ile 2 tatlı kaşığı tuz katarak, 2-3 dakika daha kavururca'sma pişirdikten sonra etlere 200 gram ekşi çiğ-krema ile 3 damla kadar da limon suyu ilâve etmeli ve tekrar iyice bir karıştırdıktan sonra bunları ancak bir taşım kaynatmalı ve ılıkça bir tabağa alarak servis yapmalıdır.

NOT: Pişer pişmez hemen servis yapmalıdır. Soğuduğunda nefasetini kaybeder.