BOEUF STROGANOFF

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg bonfilenin kuyruk kısmı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
60 g ince kıyılmış arpacık soğan
300 ml et suyu
300 ml çiğ krema
4-5 damla limon suyu
2 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
125 g tereyağı yağı ya da margarin

Bonfile parçası 1x5 cm lik şeritler halinde doğranır.
Yağ derin bir tavada eritilir, etler ilave edilerek tuzlanır ve biberlenir.
Etler çabucak kabuk bağlamaları için harlı ateşte 2-3 dakika sote yapılır.
Bu süre sonunda etlerin dışı kahverengi kalmalı fakat içleri oldukça çiğ kalmalıdır.
Etler bir çin külahına aktarılarak pişirme yağları temiz bir tencereye süzülür.
Arpacık soğanları ilave edilerek tencerenin üstüne bir kapak kapatılır.
Kısık ateşte soğanlar yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Tencerede kalan yağ varsa süzülerek atılıp, etler tencereye aktarılır.
Et suyu eklenerek kısık ateşte üçte biri kalıncaya kadar çektirilir.
Krema ilave edildikten sonra çektirme işlemi sosun dörtte biri kalıncaya kadar sürdürülür.
Limon suyu de eklendikten sonra tencere ateşten alınır.
Tuzu ve biberi kontrol edilir.
Böf stragonof?un üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek yanında klasik garniture olan pay patates ve pilav ile servis yapılır.

Not: Aynı yemek contra filet parçalarıyla yapılırsa emincé adını alır. Hazırlanmasında ve ölçülerde bazı değişiklikler görülebilirse de emincénin esas şekli yukarıdaki gibidir. Arzu edilirse kremadan önce tobasco sos, worchester sos koyulabilir.

© lezzetler.com tarif no:95349 • adı:Boeuf Stroganoff • gönderen:Saadet • indirme tarihi:01.05.2024 - 16:32