



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİFTEKLİ KUŞKONMAZ VE KÖPÜKLÜ TERE

1 kilo beyaz kuşkonmaz, 2 yeşil soğan, 1 baş tere, 20 g tereyağı, 300 ml sığır etsuyu, 2 yemek kaşığı eritilmiş, sertleşmiş tereyağı, 2 biftek (350şer g), karabiber, 200 g taze krema, tuz, yarım limon suyu.

Kuşkonmazları başlarına kadar soyun, sertleşmiş uçlarını kesin. Soğanları kıyın, tereyi yıkayıp ayıklayın, yapraklarından garnitür için ayırın. Tereyağını kızdırın, soğanları hafif öldürün. etsuyunu ilave edin. Sosu hafif kısık ateşte 15-20 dakika pişirin, suyunu çekirin. Eritilmiş tereyağını başka bir tavada kızdırın, üzerine biber sürülmüş etleri altlı üstlü olarak 8-10 dakika kızartın. Etleri tavadan çıkarıp yaldıza sarın ve sıcak tutun. Aynı zamanda kuşkonmazları bol tuzlu suda 15-20 dakika haşlayın. Suyunu çekmiş sosu krema, tuz, karabiber ve limon suyu ile karıştırıp bir taşım kaynatın, tereyi atın, mikserle karıştırın. Etin kemiklerini çıkartın. Eti dilimleyin, kuşkonmaz, sos ve tere yaprakları ile sunun.
