BOEUF STROGANOFF (RUSYA)

https://www.lezzetsirri.com

750 gr. bonfile
2 baş soğan
250 gr. mantar
100 gr. tereyağı
15 cl. krem
1 demet maydonoz
karabiber
tuz
marinad için:
1/2 su bardağı sıvıyağ

Bonfileyi 2,5 cm. uzunluğunda. 1/2 cm kalınlığında ince uzun şeritler halinde kesin. Üzerine sıvıyağı döküp bir kaşıkla karıştırın. Üstünü kapatıp buzdolabında yarım saat dinlenmeye bırakın. Soğanları temizleyin ve ince ince kıyın. Mantarları yıkayın ve ince dilimler halinde kesip kararmaması için limonlu suya atın. Maydanozları yıkayıp yapraklarını kıyın. Tavada tereyağının yansını kızdırıp içine soğanları atın. Ateşi kısıp, karıştırarak soğanlar renk almadan hafifçe kavurun ve bir tabağa alın.
Mantarları soğuk sudan geçirip süzün. Tavaya kalan yağı koyup kızdırın ve içine mantarları atın. Mantarlar renk almadan karıştırarak 5 dakika kadar kavurun ve bir tabağa alın.
Etleri buzdolabından çıkarın. Tavayı yağsız olarak kızdırıp içine etlerin yarısını atın. Bir tarafları kızarınca tahta bir kaşıkla çevirin ki diğer tarafları da kızarsın. Kızarmış etleri bir tencereye alın. Tavayı tekrar kızdırdıktan sonra etin kalan yarısını da aynı şekilde kızartın. Tenceredeki etlerin üzerine soğanları koyun. Kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin. Daha sonra içine mantarları, tuzu, karabiberi ve kremi ilave edip tekrar 5 dakika hep birlikte çok hafif ateşte pişirin. Daha sonra tencereyi ateşten alıp yemeği bir servis tabağına koyun. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip sıcak olarak bekletmeden servis yapın.
Not: Boeuf Stroganoff'u yanında sade haşlanmış pilav veya makarna ile servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39343 • adı:Boeuf Stroganoff (Rusya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:41