



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA STROGANOF

Malzemeler

500 gr. dana eti

2 ActiFry kaşığı sıvı yağ

150 gr. soğan

1/2 ActiFry kaşığı kırmızı toz biber

70 gr. krema

1/2 ActiFry kaşığı tuz

Karabiber

Soğanları soyup yarım ay şeklinde ince ince doğrayın. Dana etlerini 5 cm. uzunluğunda ve 1 cm. kalınlığında şeritler halinde kesin.

Piştirme haznesine sıvı yağı koyup ActiFry'ı çalıştırın. 2 dakika sonra etleri ilave edip 10 dakika pişirin. Soğanları ekleyip 5 dakika daha pişirin.

Kırmızı toz biberi etlerin üzerine serpip 5 dakika; tuz ve kremayı ekleyip 2 dakika daha pişirmeye devam edin.

Etleri piştirme süresi boyunca, her 3-4 dakikada bir tahta kaşık veya spatula ile karıştırın.

Yanında yeşil salata ile servis yapabilirsiniz.