



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA STROGANOF

6 dana bifteği (döğölmüş)
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
2 çorba kaşığı rafine yağ
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
350 gr mantar (temizlenmiş)
375 gr (1 1/2 su bardağı) acı krema
1 tatlı kaşığı hardal
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış).

Keskin bir bıçakla etleri 5 sm uzunluğunda ve 1/2 cm kalınlığında kesiniz.

Büyük bir tavada rafine yağ ile tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca etleri koyup 3 dakika, renkleri hafif kahverengileşinceye kadar karıştırarak kızartınız. Bir delikli kepeceyle etleri ısıtılmış bir tabağa alıp, sıcak kalmalarını sağlayınız. Soğanları ve mantarları tavaya koyup ara sıra karıştırarak 3-4 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.

Bu arada orta boy bir kasede acı kremayı, domates salçasını, hardalı, tuzu ve biberi karıştırınız.

Krema karışımını tavadaki soğan ve mantarlara ekleyiniz. Ara sıra karıştırarak 1 dakika pişiriniz. Etleri de tavaya koyup 2 dakika daha, etler iyice ısınmaya kadar pişiriniz. Tavayı ateşten indirip etlerle sosu ısıtılmış bir servis tabağına koyunuz. Üstüne maydanozu serptikten sonra servis ediniz.

Not: Dana Stroganof karışık salata ve tereyağlı şehriye ile servis edilebilir.