ELMA SOSLU PİLİÇ BİFTEK

MALZEMELER
6 adet piliç biftek
150 gram mantar
1 adet orta boy soğan
2-3 adet sivri biber
2-3 adet domates
Tuz, karabiber
1/3 çay bardağı sıvı yağ
Peynirli sos için:
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı kaşar peyniri rendesi
Elmalı sos için:
2 adet ekşi elma
1 adet domates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı ketçap
1 çay kaşığı su, tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Ön hazırlık olarak mantarları sıvı yağda suyunu bırakıp, çekene dek kavuralım. Küçük doğranmış soğanı ekleyip, 2 dakika kavuralım. Tuzunu ayarlayalım. Ardından küçük doğranmış sivri biberleri ve tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesleri ekleyelim. Püiç biftekleri tuzlayıp, biberleyelim.
Bifteğin bir kenarına mantarlı içten koyalım. Yuvarlayarak, saralım. Kenarlarını kürdanla tutturalım. Bütün biftekleri aynı şekilde hazırlayalım. Fırın tepsisine yerleştirelim. Önceden ısıtılmış fırında 5 dakika pişirelim. Tepsiyi fırından çıkaralım. Ayrı bir tavada 2 çorba kaşığı yağı eritelim. Unu azar azar ekleyelim. Un sararmaya başladığında sütü sürekli karıştırarak, ilave edelim. Topaksız ve koyu bir kıvama geldiğinde tavayı ateşten alalım. Tuzunu ayarlayalım.
Sosu tepsideki piliç sarmalarının üzerine gezdirelim. Kaşar peyniri rendesi serpelim. Önceden ısıtılmış fırında kaşarlar eriyip, üzerleri pembeleşene dek pişirelim. Elmalı sos için, elmaların kabuklarını soyalım ve rendeleyelim. Kabuğu soyulmuş domatesi de rendeleyelim.
Dövülmüş sarımsakları ilave edip, küçük bir tencerede ağır ateşte pişirelim. Sonra 1 çay bardağı suyu ve ketçabı ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. 2 dakika sonra ateşten alalım. Elma sosunu bifteklerin üzerine gezdirerek, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:5113 • adı:Elma Soslu Piliç Biftek • gönderen:Döner • indirme tarihi:24.04.2024 - 16:25