



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ESTERHAZI BİFTEĞİ

4 orta boy biftek
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 iri soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (doğranmış)
2 orba kaşığı un
3 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 orba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı şeker
150 gr krema (çırpılmış)
3 iri salatalık turşusu (dilimlenmiş)
1 orba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
Baharat torbası:
8 sap maydanoz
1 defne yaprağı
1 fiske kekik

Tereyağı orta büyüklükte bir tencerede orta ateşte eritiniz. Köpükleri sönünce soğan ve sarımsağı katıp sürekli karıştırarak 8-10 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Unu tahta bir kaşıkla karıştırarak tavaya katıp karıştırmaya ara vermeksizin 2 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, et suyunu azar azar karıştırarak içine dökünüz. Tencereyi tekrar ateşe oturtup sürekli karıştırarak kaynatınız. Altını kısıktan sonra tuzu, karabiberi, kırmızıbiberi, baharat torbasını, limon suyunu ve şekeri katınız. Tencerenin kapağını kapatıp 20 dakika hafif ateşte pişiriniz. Önce ızgaranızı yüksek sıcaklığa getirip ısıtınız.

Krema ile salatalık turşularını tenceredeki karışıma karıştırarak ekleyiniz. Sosu kapağı açık olarak 10 dakika daha pişirerek baharat torbasını çıkarıp atınız. Bu arada bifteklerin üstüne 1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı sürerek ızgaraya diziniz. Iızgarayı orta dereceye getirip etleri dilediğiniz kıvama göre 3-5 dakika pişiriniz. Birtekleri bir servis tabağına dizip üstüne tenceredeki sosu dökerek hemen servis ediniz.

Not: Kremalı, soslu Esterhazi bifteğı ünlü bir Macar yemeğidir. Haşlanmış taze patates ve yeşil sebzeyle yada tereyağı şehriye ile servis edilebilir.