HOLLANDA USULÜ KIYMALI SUFLE

www.miele.com.tr

500 gr. Soğan
30 gr. Tereyağı
30 gr. Zeytinyağı
1200 gr. Dana eti, küçük doğranmış
Karabiber
Tuz
1 yemek kaşığı esmer Şeker
2 yemek kaşığı Un
1,2 lt. Dana et suyu
2 Defne yaprağı
4 Karanfil
70 ml Sirke

Soğanları soyun ve incecik doğrayın.
Tavada tereyağını ısıtırken baloncuklar oluşmaya başladığı anda bir kaşık zeytinyağı ilave ederek iyice ısıtın.
Tuz ve karabiber ilave ettikten sonra eti erimiş tereyağında tavada kavurunuz.
Soğan, defne yaprakları, karanfil ve esmer şekeri ilave edin ve 3 dakika kızartın.
Ete un serpin ve 2-3 dakika daha kızartın.
Dana et suyunu ve sirkeyi ilave ederek kıvamlı bir sos elde edene kadar karıştırın.
Eti Gurme Kızartma kabına yerleştirin ve üstü açık pişirmeye devam edin.
Pişirdikten sonra ayrıca tuz ve karabiber ile tat verebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:123831 • adı:Hollanda Usulü Kıymalı Sufle • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:28