KÖRİLİ BİFTEK

2 baş büyük soğan
2 büyük ekşi elma
1 yemek kaşığı çekilmiş hindistancevizi
2 yemek kaşığı yemeklik yağ
1 kg dövülmüş biftek
1 küçük diş sarımsak (sarımsak kıyıcıda kıyılmış)
2 yemek kaşığı toz köri
2 yemek kaşığı çekirdeksiz siyah kuru üzüm
1-2 yemek kaşığı chutney (Hindistan turşusu), iri doğranmış
1-1/2 bardak su
tuz
1 yemek kaşığı soğuk su
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2-3 damla limon suyu veya 2-3 yemek kaşığı sade yoğurt (isteğe bağlı)
pirinç pilavı veya uygun garnitürler.

Soğanı piyazlık doğrayın; elmaların çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin; Bu malzemelerle beraber hindistancevizini düdüklü tencerede, kızgın yağda, gevrekleşinceye kadar kavurun. Sonra bifteği ilave edin ve sık sık karıştırarak, biftek hafifçe kahverengileşinceye kadar pişirmeye devam edin. Sarımsağı ilave edin. Toz köriyi ilave edin; 1 dakika pişirin. Su, kuru üzüm, chutney ve tuzu ilave edin. Kapağı kapatın ve basınç ayarını 2'ye getirin. Buhar çıktıktan sonra 30 dakika pişirin ve buharı serbest bırakın. Soğuk suyla mısır nişastasını kıvama gelinceye kadar karıştırın ve kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edin. İsterseniz tercihinize göre limon suyu veya yoğurt ilave edin. Pirinç pilavı üzerinde, garnitürlerle birlikte servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:9521 • adı:Körili biftek • gönderen:Hüsran • indirme tarihi:22.05.2024 - 13:37