



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SIĞIR BONFİLESİ

700 gr kuşbaşı siğir bonfilesi
1/2 çorba kaşığı hardal (silme)
1 soğan
3/4 bardak ekşi çiğ krema
1/2 kahve fincanı un
1 çorba kaşığı domates salçası veya 1 domates (büyük)
1 adet limon
1 kahve kaşığı karabiber
biraz tuz
3,5 çorba kaşığı margarin

Küçük bir tencereye yağ, rendelenmiş soğan koyulur ve soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra et ilâve edilir ve renkleri iyice dönünceye kadar harlı ateşte 6-7 dakika kavrulur. Sonra da un ilâve edip karıştırılır. Salçaya da kabuk ve çekirdeklerini çıkarıp yağsız olarak pişirerek püre haline getirilen domates, hardal, biber ve tuz ilâve edilir. Hepsî birlikte 3 - 4 dakika daha kavrulur. Sonra krema ve limon suyu konur. Tekrar karıştırılır. Bir taşım kaynatılır. Sonra da ılıtılmış bir tabağa alınıp hemen servis yapılır.