



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SIĞIR FİLETOSU

Malzeme :

1.5 fileto siğir et,
250 gram havuç,
200 gr. soğan,
2 tane salatalık turşu,
50 gr. süt kreması yani ekşi krem şantiyi,
2 kaşık un,
3 kaşık sade yağ.

Yapılışı:

- 1- Siğir filetosu bir iki santim genişliğinde pirzola gibi parçalara kesilir, her parçanın sinirleri ve yağlan et parçalarından çıkarılır.
- 2- Her parça pirzola gibi yassı pirzola demiri ile dövülerek inceltir. Ve yassıltılır.
- 3- Bu şekilde hazırlanır, bir tabağa sıralanır, bırakılır.
- 4- Havuçlar kazınır, temizlenir, yıkanır, fındık büyüklüğünde parçalara doğranır. 2 kaşık sade yağ tavaya konur, eritilir, doğranmış havuç da konur soğanlar hafif sarı oluncaya kadar kavrulur.
- 5- Kıyılmış turşular da ilave edilir, bir iki dakika kadar da turşu ile biber kavrulur, ateşten indirilir.
- 6- Yapılan bu iç, pirzola gibi hazırlanmış siğir eti parçalarına taksim edilir, her parçanın ortasına hazırlanmış iç konur dolma gibi sarılır, kapatılır ve sicim ile bağlanır.
- 7- Dolma gibi yapılan etler kalan 2 kaşık yağla bir tencereye konur kafi miktar tuz ilave edilir, arasına çevirerek bırakacağı suyu çekinceye kadar pişirilir.
- 8- Suyunu çektikten sonra iki bardak sıcak su ilave edilir.
- 9- Suyunu çekinceye kadar tekrar pişirmeye devam edilir.
- 10- Konan su çekilince etler bir kaba çıkarılır, sicimleri kesilir, servis tabağına sıralanır.
- 11- Tencerede kalan yağa 2 kaşık un ilave edilir karıştırılarak kavrulur.
- 12- Üç su bardağı suyu yavaş yavaş içirerek ve karıştırarak ilave edilir. 250 gram ekşi krem ilave edilir, karıştırılır orta koyulukta olunca ateşten indirilir, servis tabağına sıralanan pişmiş etlerin üzerine sıcak olarak dökülür, tabağın kenarına yarım kilo haşlanmış bir santim genişliğinde kesilmiş patates sıralanır, patateslere biraz tuz ve karabiber serpilir, bu şekilde servis yapılır.
- 13- İstenirse haşlanmış patates yerine püresi konur.