



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU STROGONOF

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram kuzu filetosu
1 büyük soğan
400-450 gram mantar
1 küçük kutu krema
2 adet defne yaprağı
1 tatlı kaşığı limon suyu
İnce kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Uzun uzun şeritler halinde doğradığınız eti tencereye alıp hiçbir şey eklemeyen harlı ateşte karıştırarak renginin değişmesini sağlayın. Et su bırakacaktır. Tencerenin kapağını kapatıp defne yaprağını da içine atıp kısık ateşte o suyu çekene kadar pişirin. Suyunu çektikten sonra defne yapraklarını çıkartıp biraz yağ ekleyip o yağ ile kavurun.

Ayrı bir tencerede biraz yağda soğanı kavurun, daha önceden hazırladığınız mantarları da ekleyip harlı ateşte mantar suyunu çekene kadar pişirin. Et ve mantardaki yağ fazla gelirse birinin yağını süzdürebilirsiniz. Kremayı mantara ilave edip biraz kaynattıktan sonra limon suyunu, etleri, karabiber ve tuzu ekleyin. Biraz daha pişirdikten sonra ocağı kapatıp servis esnasında ince kıyılmış maydanoz ilave edin.

