



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOİR ORLOFF

101/2 kg. Noir
2 büyük soğan
2 havuç (dilimlenmiş)
175 gr. mantar (bütün veya küçük kesilmiş)
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
1 defne yaprağı
Tereyağı
Peynir Sosu:
25 gr. tereyağı
40 gr. un
1/2 su bardağı sıcak süt
75 gr. peynir (rendelenmiş)

Noir kızgın yağda her tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Tuz ve karabiber ilave edilerek ateş azaltılır. Soğanın biri dörde bölünerek, havuç ve defne yaprağı ile birlikte ete ilave edilir ve tencerenin altını kaplayacak miktarda su konur. Üstü kapatılarak sıcak fırında (30 derece) pişirildikten sonra fırının ısısı azaltılır ve 1+1/2 saat daha pişirilir. Bu arada ikinci soğan çok ince olarak kıyılır ve tereyağında pembeleşinceye kadar kızartılır. Mantarlarla tuz ve karabiber eklenerek (30 derecede) tekrar pişirilir ve ılık olarak muhafaza edilir. Tereyağı eritilerek un ilave edilir ve karıştırarak 1-2 dakika pişirilir. Ateşten alınarak yavaşça sıcak süt ilave edilip, iyice çırpılır. Tekrar ateşe alınır ve peynir ile tuz, karabiber ilave edilerek koyulaşmaya veya peynir eriyinceye kadar pişirilir. Et dilimler halinde kesilip üzerine mantar sos ve en üstüne de peynir sosu dökülüp sıcak fırında 15-20 derece daha pişirilerek servis yapılır.