OGRATEN ET

Saime Özoflu

1 Kg. Straganof Kesilmiş Dana Eti
1 Adet Orta Boy Soğan
1 Su Bardağı Süt
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
Tuz
İri Çekilmiş Karabiber
1 Adet Küçük Kavanoz Garnitür
1/2 Lt. Süt
2 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
Rendelenmiş Kaşar

Soğanı rendeleyerek suyunu çıkaralım. 1 bardak süt, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile eti kapaklı bir kaba koyarak buzdolabında 2-3 saat marine edelim. Yayvan bir tencereyi ısıtalım, etleri sosundan ayırıp suyunu salıp çekinceye kadar orta ateşte arada karıştırarak pişirelim. Suyunu çekince üzerine gelecek kadar kaynar su ekleyip et yumuşayana kadar tekrar pişirelim. Suyunu süzerek aldığınız etleri, fırına dayanıklı servis kabına koyalım. Üzerine garnitürü yayalım.
Beşamel sos:
2 kaşık yağda unu kavurup, yavaş yavaş sütü karıştırarak ekleyelim. Hazırladığımız beşamel sosu etlerle harmanlanmış garnitürün üzerine dökelim. En üste rendelenmiş peyniri koyup, 200 derecede fırına sürelim. Üzeri kızarıp, peynir eriyince fırından alıp 5 dakika kadar dinlendirelim, servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:82308 • adı:Ograten Et • gönderen:fenomen • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:54