ROZBİF (FRANSA)

MALZEMELER
1 kg dana kontrfile
6 çorba kaşığı + 2 çay kaşığı margarin
1/2 çay kaşığı tuz
taze çekilmiş karabiber

YAPILIŞ TARİFİ
Dana kontrfileyi bütün olarak tuzlayıp, biberleyin. Margarini kontrfileyi alacak Büyüklükte bir tavada eritin. Yağ kızınca eti tavaya koyun. Etin her yanını, kızarıp kabuk bağlayıncaya kadar, yaklaşık 2'şer dakika, pişirin. Tavayı ocaktan alın.
Eti tavadan çıkartın. Kontrfileyi bir tel ızgaranın üzerine yerleştirin. Tel ızgarayı da bir tepsinin üzerine yerleştirip önceden ısıttığınız fırında, 20-25 dakika pişirin. Bu arada, etin üzerine birkaç kez tavadaki yağdan bir fırça ile sürün.
Pişme süresi sonunda eti fırından alın. Bir kenarda en az 30 dakika dinlenmeye ırakın. Bu sürenin sonunda çok ince dilimler halinde kesin.
Rozbifiniz hazırdır. Yanında garnitür olarak patatesle servis yapın.
Et servis yapılırken, etin kendi suyunu üstüne dökebilir veya etin suyunu kremayla karıştırarak elde edilecek sosu kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:4990 • adı:Rozbif (Fransa) • gönderen:OSMANLI • indirme tarihi:25.05.2024 - 17:44