ROZBİF

750 gr. biftek
Tuz
Karabiber
2 su bardağı sıcak su, ya da et suyu
1 orta boy soğan
1 adet havuç
1 adet defne yaprağı
3 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mısır unu

Et parçasını yıkayıp kuruladıktan sonra tuzlayın ve biberini koyun. Bir fırın tepsisine, iki bardak sıcak su, incecik doğranmış soğan, havuç ve defne yaprağını koyarak, eti yerleştirin, üzerine, fındık büyüklüğünde parçalar halinde yağ ilave ederek, önce harlı ateşte 10 dakika, sonra da orta ısıda pişirin.
Pişme işlemi tamamlandıktan sonra, eti fırın tepsisinden alarak ince dilimlere ayırın ve dağıtım tabağına yerleştirin.
Tepside kalan pişirme suyunu yanan fırında bırakın ve yanmadan esmerleşmesini sağlayın. Mısır unu katın; kaynadıktan sonra süzerek, rozbifi servis ederken sıcak sos olarak kullanın.

© lezzetler.com tarif no:24235 • adı:Rozbif • gönderen:kızılelma • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:45