



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ BEEF STRAGANOF

250 gram Dana Bonfile
80 gram Sıvı yağ
2 Adet Soğan
120 gram Taze Mantar
1 Adet Kırmızı Biber
2 Adet Çarliston Biber
1 Adet California Biber(Sarı)
90 Gram Krema
50 gram Kornişon Turşu
120 ml. Et suyu
1 Diş Sarımsak
2 Adet Patetes
Taze Kekik
Fesleğen
Tuz
Karabiber

Bonfilelerimizi jülyen doğrayıp (şerit halinde), yay ile harlı ateşte soteleyiniz.

Yine jülyen (şerit halinde) doğramış olduğumuz sebzelerimizi (soğan, mantar, kırmızı, sarı, yeşil biberler) ve sarımsağımızı ilave edip sotelemeye devan edin.

Soğanlar yumuşadıktan sonra et suyunu ve taze baharatları ilave edip orta ateşte, pişirmeye devam edin.

Yemeğimizin suyu kıvama gelince krema ve kornişon turşuyu ekleyin

Kibrit halinde doğradığımız patateslerimizi, kızarma yağında kızartıp tuz ve karabiber ilave edip servis ediniz.