



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR PİRZOLASI BOJOLE (FRANSA)

ENTROCOTE BEAUJOLAIS

4 kişi için MALZEME :

1 adet siğir pirzolası (600-700 gr.)

2 kahve fincanı rafine yağı

2 çorba kaşığı tereyağı

Tuz, bir çimdik karabiber

Yarım çay kaşığı un

9 adet iri mantar, dörde bölünmüş

YAPILIŞI :

Küçük bir kaptaki tereyağından az bir miktar alıp un ile karıştırıp muhafaza ediniz

Siğir pirzolasını tuzlayıp biberleyiniz, siğir pirzolasının boyunda bir kasrola yoksa kalın dipli tavaya rafine yağını koyup kızdırıp siğir pirzolasını ilâve ediniz

Orta ateşte üç dört dakika altı kızarıncaya alt üst çevirip üzerine bir kapak kapayarak zaman zaman kaşıkla kenarından yağdan alıp üzerine dökerek yağlayıp yirmi dakika pişirip bir güvece veya çukur bir servis kabına çıkarınız

İçindeki yağı döküp mantarı ve unla karışmış tereyağını ilâve ediniz

Karıştırarak orta ateşte kaynatıp ateşten alınız, karıştırarak tereyağını yediriniz

Siğir pirzolasını misafirin önünde dilimlemek üzere yanında sosunu ayrı olarak servis ediniz.