



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SIĞIR PİRZOLASI SOTE ALANSİEN (FRANSA)

### COTE DE BOEUF SAUTE A L'ANCIENNE

4 kiři için MALZEME :

4 adet siğır pirzolası (750-850 gr.)

1 kahve fincanı rafine yağı

Tuz, bir çimdik karabiber

1 tatlı kaşığı tereyağı

24 adet arpacık soğanı

24 adet mantar haşlanmış

1 çorba kaşığı tereyağı

1 çimdik toz şeker, az tuz

2 kahve fincanı su

#### YAPILIŞI :

Soğanların başlarını hafif keserek kabuklarını soyunuz

Küçük bir tencereye koyup üzerine şekeri az tuz, iki kahve fincanı suyu ve tereyağının yarısını koyup soğanların üzerine bir yağlı kâğıt koyup ve tencerenin kapağını kapatınız

Ağır ateşli fırında veya ocağın üzerinde gayet ağır ağır kaynatarak on beş -yirmi dakika karıştırmadan pişirip ateşten alınız

Mantarları kalan yarım kaşık tereyağı ile bir kaç dakika orta ateşte sote yapıp soğanın içerisine ilâve ediniz ve muhafaza ediniz

Siğır pirzolasını tuzlayıp biberleyiniz | Dibi düz bir kasrola veya dibi kalın bir tavaya rafine yağını koyup kızdırıp siğır pirzolasını ilâve ediniz

Orta ateşte onikişer dakika alt üst ağız kapalı olarak ve zaman zaman içinden yağ alıp üzerine dökerek pişirip bir servis tabağına çıkarınız

İçinde kalan yağ döküp ateşten alınız, bir tatlı kaşığı tereyağını karıştırarak yedirip etin üzerine dökünüz, soğanlı mantarı iki kenarına koyup servis ediniz.