



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR SOKUMU ROTİ (FRANSA)

POINTE DE BOEUF ROTİ

4 kiři için MALZEME :

1 adet siğır sokum (800 gr.) beşli et

Tuz, bir çimdik karabiber

3 kahve fincanı rafine yağı

Kuşbaşı doğranmış, parmak büyüklüğünde havuç

1 küçük soęan

1/4 küçük kereviz

1 imdik kekik

1 ay fincanı juy yoksa konsome, yoksa et suyu

YAPILIřI :

(Sokum roti) orta pişmiş kanlı olarak yenir, istisna olarak kanlı et yemeyenler fazla pişirtebilirler

Sokumu tuzlayıp biberleyiniz, küçük kalın dipli bir tepsiye veya kasrola rafine yağını koyup kızdırıp sokumu ilve ediniz

Ortadan hızlı ateşli fırında zaman zaman içinden yağ alıp üzerine dökerek sekizer dakika alt st pişirp sebzeleri ve kekiği karıştırıp üzerine ve kenarlarına serpip ikişer dakika daha alt st pişiriniz ve fırından çıkarınız

Eti bir kaba çıkarıp yağını süzgece boşaltın yağı döküp sebzeleri tekrar tepsiye döküp bir iki dakika ağır ateşte kaynatıp juy veya et suyunu ilve ediniz

Bir kaç dakika kaynatıp süzdürünüz, eti dilimleyip sosunu yanında ayrı olarak servis ediniz.