SOĞAN SOSLU DANA ROSTO

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
3 çorba kaşığı un
250 gr (1+1/4 su bardağı) tavuk yada dana et suyu
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
125 gr (1/2 su bardağı) acı krema
500 gr artmış dana rostosu (ince dilimlenmiş)

Sosu yapmak için, orta boy bir tencerede, yağın yarısını orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanı koyup 5-7 dakika, soğanlar pembeleşinceye kadar pişiriniz.
Tahta kaşıkla unu ekleyerek 30 saniye sürekli karıştırınız; sonra tencereyi ateşten alınız. Tavuk yada et suyunu yavaşça, devamlı karıştırarak döktükten sonra, karışımı yeniden ateşte kaynatınız. Kaynayınca tuz ve karabiberi koyup ateşin altını kısınız. Tencerenin kapağını kapayıp, arada karıştırarak 15 dakika pişiriniz. Tencerenin kapağını kaldırıp, acı kremayı ekleyerek kaynatmadan 2 dakika daha pişiriniz.
Bu arada, büyük bir tavada geri kalan yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca önceden pişmiş dana rostolarını koyup 2'şer dakika, ısınıncaya kadar kızartınız. Tavayı ateşten alıp, eti ısıtılmış bir servis tabağına koyunuz. Sosu üstüne döktükten sonra hemen servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59883 • adı:Soğan Soslu Dana Rosto • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:30