SOSLU SIĞIR FİLESİ (MALTA)

1 kişilik
3 çorba kaşığı tereyağı
180 gram sığır filesi
2 adet orta büyüklükte soğan
1 diş sarımsak
Yarım litre et suyu
4 adet mantar
Tuz
Karabiber

3 çorba kaşığı tereyağını tavaya aktarın. Eridikten sonra eti tavaya alın. Rengi çok az değişene dek pişirin. Sonra piyazlık doğradığınız soğanları ve sarımsağı ilave ederek, birkaç dakika soteleyin. Sonra yarım litre et suyunu ekleyin. Suyunu çekip koyulaşana dek kaynatın. İnce dilimler halinde doğradığınız mantarları, tuzu ve karabiberi ilave edin. Birkaç dakika sonra ocağın üzerinden alın. Servis tabağına ilk önce sığır filesini yerleştirin. Kenarlarına mantarlı sostan dökerek, sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36423 • adı:Soslu Sığır Filesi (Malta) • gönderen:dağarcık • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:39