



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## STRAGONOF USULÜ SIĞIR ETİ

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1/2 kilo bonfilelik siğir eti,  
3 çorba kaşığı tereyağı,  
1 baş soğan,  
1/2 kahve fincanı un,  
2/3 çorba kaşığı domates salçası,  
1/2 çorba kaşığı hardal,  
1 kahve kaşığı karabiber,  
1 bardak çiğ ekşi krema,  
3 damla limon suyu,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Bir kuşaneye tereyağını ve ince ince doğranmış soğanı koyup kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Soğanlar karıştırılarak pembe bir renk alıncaya kadar kavrulmalı. Sonra bir santim eninde 3-4 santim uzunluğunda parçalara doğranmış eti soğanların üstüne boşaltmalı. Tahta bir kaşıkla ara vermeden karıştırılacak etlerin rengi .dönünceye kadar kavurmalı. Etlerin rengi iyice dönünce bunların üstüne unu serpmeli. Bir - iki dakika karıştırarak unla eti birlikte kavurmalı. Sonra bir çorba et suyunda eritilmiş domates salçasını ve hardalı katmalı, tuzunu ve biberini de serptikten sonra hepsini karıştırarak beş dakika daha kavurmalı. Sonunda bir bardak ekşi kremayla 3 damla limon suyunu kuşaneye boşaltmalı. Şöyle bir karıştırdıktan sonra kabın kapağını örtmeli ve tenceredekileri bir taşım kaynatmalı. Yemek pişince hemen sıcak yerde tutulmuş servis tabağına boşaltmalı ve sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Rus Bohçası için tıklayın](#)