SUFLE SIĞIR ETİ

1 demet ince kıyılmış maydanoz
100 gr mantar
1 adet dolmalık biber
1 çay kaşığı karabiber
2 gr soğan
60 gr rende kaşar
500 gr sığır kıyması
1 çay kaşığı zeytinyağı
3 adet yumurta
1 çay kaşığı kekik
3 yemek kaşığı krema
1 çay kaşığı tuz
1 demet dereotu
3 adet domates

Dolmalık biberi, yıkayın ve küçük parçalara bölün. Soğanları soyun ve ince ince kıyın. Bu ikisini zeytinyağında kuvvetli ateşte öldürün. Önceden yıkanmış ve ince kesilmiş mantarları da içine katın. Domatesleri 30 dakika kaynar suda tuttuktan sonra soyun ve çekirdeklerini çıkartın, küçük parçalara bölün. Domatesleri kıymayla birlikte soğanların pişmekte olduğu tencereye katın. Mayonez, kekik ve diğer otları da ekleyin. Tuzunu, biberini ayarlayıp bir tutam da acı biber ekleyin. Kuvvetli ateşte, kapağını kapamadan pişirerek yemek suyunun buharlaşmasını sağlayın. Sonra ısıyı düşürüp birkaç dakika daha pişirmeye devam edin. Rende peyniri Ben-Maride eritin. Sonra kremayı katın, karıştırın. Karışım ılınınca içine yumurta sarılarını tuz, karabiber ve biraz acı kırmızıbiber katın. Yumurtaların beyazlarını kar köpüğü şeklinde çırpın ve bu köpüğü kaşık kaşık dikkatlice peynirli karışıma yedirin. Bir fırın kabına etli sebzeli karışımı iyice yayın. Üzerine peynirli yumurtayı karışımı örtün. 150 derece ısıtılmış 20-25 dakika pişirin. Yemek hazır olur olmaz servise alın.

© lezzetler.com tarif no:61326 • adı:Sufle Sığır Eti • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 12:10