



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Beef Stroganoff - Rus Mutfağı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g dana bonfile
- 300 g mantar
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 kutu krema
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Hardal, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Malzemeleri pişirmeye başlamadan önce ölçüp doğrayın. Bu tariflerde yüksek ateş, kısa pişirme veya sosun doğru sırayla kurulması önemlidir; belirtilen aşama sırasını koruyun.

Servis Önerisi:

Patates püresi veya erişteyle servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- İnce etleri yüksek ateşte renk aldırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Sebzeyi pişirin:

- Soğan ve mantarı soteleyin.



- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Sosu hazırlayın:

- Et suyu, hardal ve kremayı ekleyin.
- Sos malzemelerini ayrı kapta dengeli biçimde karıştırın ve tarifteki ateş derecesini koruyarak ana malzemeye azar azar ekleyin.

4. Tamamlayın:

- Eti geri koyup kısa süre pişirin.
- Tarifin özgün dokusunu korumak için ateş seviyesini düşürmeden hızlı çalışın ve malzeme hazır olur olmaz ocaktan alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Eti sosta uzun süre tutup sertleştirmeyin.

Kiraz'ın
Mutfağı