



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Beef Stroganoff - Rus Mutfağı



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme 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.

Servis Önerisi:

Patates püresi veya erişteyle servis edin.

Yapılışı:

1. Eti mühürleyin:

- İnce etleri yüksek ateşte renk aldırın

2. Sebzeyi pişirin:

- Soğan ve mantarı soteleyin

3. Sosu hazırlayın:

- Et suyu, hardal ve kremayı ekleyin

4. Tamamlayın:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Eti geri koyup kısa süre pişirin

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

Kiraz'ın
Mutfağı