

Kuskonmazli Sigir Eti

Malzemeler

3 yemek kasigi tereyagi
2 yemek kasigi sizma zeytinyagi
1,5 kg. sigir veya dana eti
2 adet ince dogranmis sogan
tuz ve taze cekilmis karabiber
2 su bardagi / 500 ml. et suyu (ev yapimi yada bulyon)
2/3 su bardagi / 150 ml. sek beyaz sarap
Garnitur buketi (maydanoz, defne yapragi, kekik vs.)
500 gr. kuskonmaz sapi
2 yemek kasigi krema
1 yemek kasigi ince kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Ilk olarak tere yagini zeytinyagi ile birlikte bir tencerede eritin.
Daha sonra soganlari yagda 5 dakika sote edin. Eti icine ekleyerek kizarana dek pisirin.
Tuz ve karabiberi serpin.
Et suyunu, garnitur buketini ve sarabi tencereye ekleyin. Tencerenin kapagini kapatın ve kisik ateste 1,5 saat pisirin.
Bir baska tencerede kuskonmaz saplarini tuzlu suda 10-15 dakika kaynatin. Suzun ve krema ile etin icine ekleyin. Karistirin ve 5 dakika daha pisirin. Tuz ve karabiber serpin.
Eti dilimleyin ve ısıtilmis bir servis tabagina yerlestirin. Sosu uzerine gezdirin.
Maydanoz serpin ve servise hazir.
AFİYET OLSUN...