

Beef Strogonof



Beef Strogonof yemeği, ismini **Strogonof** adlı Rus bir **Prens'inden** almakta olup, **Rusların** dđnyaca ünlü **soslu** bir et yemeğidir. Günümüzde tüm otel ve restoran menülerinde yer almaktadır. Türk müşteri-sinin de damak zevkine uygun, çok lezzetli, besleyici bir ana yemektir. Adının öyle gösterişli olduğuna bakıp aldanmamak lazım. Beef strogonof, aslında çok çabuk hazırlanan bir yemektir. **Salçasız** yapıldığında ise, İsviçre'nin meşhur Zürih usü-lü "**Emense**" gibi olur.

Malzemeler: (15 kişilik)

1. Dana Bonfile (2 kg)
2. Kültür mantarı (500 gr)
3. Un (3 yemek kaşığı)
4. Soğan (2 adet büyük boy)
5. Krema (2,5 küçük paket/500 gr) (1 küçük paket standart olarak 200 gramdır)
6. Kırmızı şarap (1 su bardağı/arzu-yaya göre)
7. Hardal (yarım çorba kaşığı)
8. Et suyu veya su (2-3 su bardağı/dana et suyu/kemik suyu normal sıcak su)
9. Zeytinyağı (yarım su bardağı)
10. Tereyağı (150 gr)
11. Limon suyu (1 yemek kaşığı)
12. Tuz (1 tatlı kaşığı)

Etin Hazırlanması:

1. Et doğrama tahtasına alınır.
2. Bonfile et önce rosto şeklinde dilimlenir. Bonfile eti bütün gelmişse dilimlemeden önce varsa etin yüzeyindeki yağ ve sinir parçaları bıçakla etin şekline zarar vermeden alınır.
3. Dilimlenmiş etler çok az dövülür.
4. Bonfile parçaları bir parmak genişliğinde/kalınlığında (1cm eninde 3-5cm boyunda) çubuk şeritler halinde keskin bir bıçakla doğranır.
5. Beef strogonof yemeğin özelliği gereği et mutlaka **çubuk şeritler** halinde doğranmalıdır. Diğer et yemeklerinden ayrılan en önemli özelliği budur. Bu yüzden asla eti **kuşbaşı** doğramaya çalışmayınız.
6. Doğrama işleminden sonra sıra **marina** malzemelerinin hazırlanmasına gelir.

Etin Marina (Terbiye) Edilmesi: (Bu ana yemekte eti marinad etmek şart değildir, size kalmıştır.)

Malzemeler:

1. Zeytinyağı (1 su bardağı)
2. Defne yaprağı (2-3 adet)
3. Beyaz karabiber (yarım çay kaşığı)
4. Limon suyu (1 fincan)
5. Tuz (1 tatlı kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Etleri alabilecek büyüklükte bir borcam/fırın tepsisi hazırlanır.
2. Marina (terbiye) işleminde kullanılan tüm aromatik malzemeler bu kaba konur ve birbirine iyice karıştırılır.
3. Et parçaları, bu marinad karışımın içine yerleştirilir.
4. Etleri bu marinad karışımın içinde alt üst edilerek karışım ete yedirilir.
5. Bu alt-üst etme işlemi 1-2 saat içinde 3-4 kez tekrarlanır.
6. Marinad işleminde mutlaka marinad malzemeler etin yüzeyini örtmelidir.
7. Marinad işlemini tamaladıktan sonra borcama streç geçilir dolapta 1-2 gün kadar dinlendirilir.
8. Eti marina etme işlemi tamamlandıktan sonra, et amacına uygun pişirmeye alınır.

Etin Pişirilmesi:

1. Mantarlar az kirli ise nemli-temiz bir bezle veya kâğıt havluyla silinir; çok kirli ise yıkanır. Mantar aşırı kirli değilse asla yıkanmaz; çünkü yıkama mantarın kararmasına ve özellikle de doğal tadının gitmesine sebep olur.
2. Mantarları ve klasik mantar şeklinde bıçak sırtı kalınlığında doğranır.
3. Soğanları soyup jülyen/incecik doğrayınız.
4. Çabuk yanmayan bir yayvan tavaya yağı koyup ısıtınız.
5. Peşine önce eti atıp orta ateşte kavurmaya başlayınız. **Bonfile et parçalarını aşırı kavurmaktan kaçınınız; aksi taktirde etiniz suyunu kaybeder ve lezzeti düşer.**
6. Etler biraz kavrulunca soğanları ilave edip kavurmaya tamamlayınız.
7. Kavurma işleminin yarısı tamamlanınca dilim dilim doğradığınız mantarları ilave ediniz.
8. Mantarlar suyunu çekene kadar kavurma işlemine devam ediniz.
9. Suyunu çeker çekmez tereyağını, unu, tuzu ve karabiberi serpiştiriniz. *(Unun topaklanmaması için, örneğin çay süzğüsünden geçirerek yemeğin her yanına serpmek mümkündür, ondan sonra karıştırmaya devam edebilirsiniz.)*
10. Şarabı ilave ederek alkolünün uçması için biraz daha kavurunuz. (Bu aşama arzuya kalmış)
11. Biraz karıştırdıktan sonra ölçülü sıcak et suyu veya normal suyu ve hardalı ilave edip karıştırınız.
12. Bu aşamadan sonra ocağın ateşini en düşük seviyeye getirip 5-10 dakika kadar da pişiriniz.
13. Kremayı ve 1 yemek kaşığı limon suyunu ilave edip iyice karıştırıp 1-2 dakika içinde ocağınızı kapatınız. **Kremayı ilave ettikten sonra sakın pişirmeye ve kaynatmaya devam etmeyiniz; aksi taktirde krema kesilir ve yemeğiniz amacına ulaşamaz.**
14. Lezzetini ve tuzunu kontrol ediniz.
15. Pişirme tamamlandıktan sonra, beef strogonof ana yemek tabağına alınır.
16. Uygun sebze ve nişasta garnitürleriyle süsleyip sıcak olarak hemen servis ediniz.
17. Afiyet olsun...

NOT: *Beef Strogonof'un, içindeki krema itibarıyla önce hazırlanıp sonra ısıtılıp sofraya çıkarılması tavsiye edilmez. Bu yöntemde krema kesilebilir. Eğer önceden hazırlamak istiyorsanız, krema katılana kadar olan bütün pişirmeyi yapıp, servisten önce eti ısıtarak kremayı katabilirsiniz.)*