

نکات پخت گوشت رست بیف

مواد لازم

ران گوساله ۱ کیلو بدون چربی

پیاز سفید ۲ عدد

فلفل دلمه ۱ عدد

هویج ۲ عدد

همه مواد رو با اب سرد بزارین داخل قابلمه به مدت ۴ ساعت بپزه با حرارت کم و درب بسته تا ۸۰٪ گوشت بپزه

فلفل سیاه ۱ قاشق چایخوری

عصاره مرغ الیت ۲ بسته

بعد از پخت، بزارین گوشت داخل قابلمه سرد بشه تا زمانی که بتونین گوشت رو تو دست بگیرین و ریش ریش کنین

تو این زمان بهش فلفل سیاه و عصاره مرغ الیت اضافه کنین