PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Philly Cheesesteak Sandviç

İnce dilimlenmiş antrikot, karamelize soğan ve eritilmiş provolone peyniri ile hoagie ekmekte otantik Philly Cheesesteak tarifi. 45 dakikada hazır!

30 min	15 min	45 min	2	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 soğan
- 1 libre biftek
- 2 sandviç ekmeği
- 0 tutam tuz
- 0 tutam karabiber
- 10 dilim kaşar peynir

Yapılışı

1. **Prepare the Meat**
   Place the 1 lb ribeye steak in the freezer for 30 minutes to firm up for easier slicing.
2. Remove the steak from the freezer and slice against the grain into very thin strips, about 1/8 inch thick. Trim any excess fat as you slice.
3. **Cook the Onions**
   Heat 2 tablespoons of oil in a large cast iron skillet or heavy pan over medium heat until shimmering.
4. Add the sliced onion and cook, stirring occasionally, until soft and caramelized, about 8-10 minutes.
5. **Cook the Steak**
   Push the onions to one side of the pan and add the sliced ribeye to the empty space. Break up the meat with the edge of a spatula as it cooks.
6. Season the steak with a pinch of salt and a pinch of black pepper. Cook, stirring frequently, until the meat is browned and cooked through, about 3-4 minutes.
7. Mix the onions back into the steak and divide the mixture into 2 equal portions in the pan, shaping each portion to match the length of your hoagie rolls.

8. **Assemble the Sandwiches**
   Top each portion of steak and onions with 5 slices of provolone cheese. Cover the pan with a lid and cook for 1-2 minutes until the cheese melts completely.

9. Split the 2 hoagie rolls lengthwise and place them cut-side down over each portion of cheesy steak to warm the bread, about 1 minute.

10. **Finish and Serve**
    Using a large spatula, carefully flip each portion of steak and cheese into the warmed hoagie rolls.

11. Cut each sandwich in half diagonally and serve immediately while hot.

Besin Değerleri

720	39g	35g	52g	2g	6g	940mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Otantik doku için gerekli olan kağıt inceliğinde kesimler elde etmek ve hızlı pişirme için antrikot biftekleri dilimlemeden önce 30 dakika dondurun.

Uygun sote ve otantik lezzet elde etmek için dana iç yağı veya yüksek alev noktası olan yağ kullanın. Dana iç yağı bulunamıyorsa tereyağı veya bitkisel yağ alternatif olabilir.

Eti yüksek ateşte pişirin ve pişerken spatula kenarıyla parçalayarak karakteristik küçük et parçalarını yaratın.

Buharlatma adımını atlamayın—peynir kaplı etin üzerini bir dakika kapatmak uygun erimeye olanak tanır ve lezzetlerin karışmasına yardımcı olur.

Hoagie ekmeklerini montajdan önce hafifçe ısıtarak et suları ve peyniri emmesine yardımcı olun, böylece maksimum lezzet elde edin.

Otantik Philadelphia cheesesteak dükkanlarında kullanılan düz ızgara etkisini taklit etmek için döküm demir tava veya ağır tava kullanın.

Eti sadece tuz ve karabiberle basit şekilde baharatlayın—odak noktası etin kalitesi ve eritilmiş peynir olmalı.

En iyi yemek deneyimi için peynir hala eritilmiş ve sandviç sıcakken hemen servis edin.