



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZLİ DANA BİFTEĞİ

3+1/2 çorba kaşığı baharatlı un (3 çorba kaşığı un + 1 tath kaşığı tuz + 1 çay kaşığı karabiber)

6 parça dana bifteği (ince dövülmüş)

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı

1/2 limonun suyu

Garnitürü:

3 büyük domates (ikiye bölünüp ortaları kaşıkla oyulmuş)

12 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp ezilmiş)

2 yumurta (katı haşlanmış ve dilimlenmiş)

6 limon dilimi

6 ançüez rulosu

Baharatlı unu yayvan bir tabağa döküp dana bifteklerini bu una buladıktan sonra, etin üstünde kalan fazla unu silkeleyiniz.

4 çorba kaşığı tereyağı büyük bir tavada hafif ateşte eritiniz. Dana bifteklerini tavaya koyup etlerin her iki yüzlerini 3-4'er dakika kızartınız.

Biftekleri tavadan alıp bir servis tabağına, birinin kenarı ötekinin üstüne oturacak biçimde yerleştiriniz. İçi oyulmuş yarım domateslere ezme siyah zeytin yerleştirip servis tabağına karşılıklı olarak üçer üçer yerleştiriniz. Servis tabağının kenarına yumurta dilimlerini aralıklı diziniz. Bu arada küçük bir tavada, 4 çorba kaşığı tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızmaya başlayınca yarım limonun suyunu dökerek birkaç kez hızlı karıştırınız. Elde ettiğiniz bu limonlu tereyağı bifteklerin üstüne dökünüz; etlerin üstüne limon dilimlerini ve ançüez rulolarını yerleştirerek servis ediniz.